

食品法典

2008年

韩国食品药品监督管理局

索引

第 1 条. 一般规定	1
1. 通则	1-1-1
2. 定义	1-1-3
3. 食品原材料的分类	1-1-5
第 2 条 一般食品的通用标准与规范	2
1. 应用标准与规范	2-1-1
2. 食品原材料	2-1-1
1) 原材料的要求	2-1-1
2) 原材料的验收标准	2-1-3
3. 制造加工标准	2-1-6
4. 食品主要原材料	2-1-7
5. 食品一般规范	2-1-7
6. 食品存储及销售标准	2-1-19
第 3 条 长保质期食品规范	3
1. 罐装与瓶装食品	3-1-1
2. 干馏食品	3-1-1
3. 冷冻食品	3-1-2
第 4 条 单个食品标准规范之外的一般加工食品标准规范(第 5 条)	4
1. 食品类型	4-1-1
2. 规范	4-1-1

第 5 条. 单个食品标准规范—————5

1. 糖果类	5-1-1
2. 面包或米糕	5-2-1
3. 可可产品或巧克力	5-3-1
4. 果酱类	5-4-1
5. 糖类	5-5-1
6. 葡萄糖类	5-6-1
7. 左旋糖类	5-7-1
8. 糯米汁(Yeat)	5-8-1
9. 糖浆	5-9-1
10. 寡糖	5-10-1
11. 加工肉及蛋类品	5-11-1
12. 鱼制品	5-12-1
13. 凉粉(Mook)	5-13-1
14. 食用油及脂肪	5-14-1
15. 面条	5-15-1
16. 茶叶	5-16-1
17. 咖啡	5-17-1
18. 饮料	5-18-1
18-1. 水果蔬菜饮料	5-18-1
18-2. 碳酸饮料	5-18-4
18-3. 豆奶	5-18-11
18-4. 发酵饮料	5-18-13
18-5. 人参/红参晶	5-18-14
18-6. 其它饮料	5-18-16
19. 特殊营养食品	5-19-1
19-1. 婴幼儿配方	5-19-1
19-2. 后继配方	5-19-6
19-3. 婴幼儿谷类食品	5-19-11
19-4. 婴幼儿其它食品	5-19-15

19-5. 特殊医疗食品	5-19-17
19-6. 减肥食品	5-19-23
19-7. 孕妇或哺乳妇女食品	5-19-25
20. 酱油或酱类品	5-20-1
21. 调味品	5-21-1
21-1. 醋	5-21-1
21-2. 酱油	5-21-3
21-3. 番茄酱	5-21-4
21-4. 咖喱	5-21-5
21-5. 红辣椒粉或辣椒丝	5-21-6
21-6. 香料品	5-21-8
21-7. 合成调味品	5-21-10
22. 敷料	5-22-1
23. 泡菜(Kimchies)	5-23-1
24. 盐腌海产品(虾酱Jeotkal)	5-24-1
25. 腌制食品	5-25-1
26. 熟食品	5-26-1
27. 酒精饮料	5-27-1
27-1. 韩国低度米酒(Takju)	5-27-1
27-2. 韩国高档米酒(Yakju)	5-27-4
27-3. 清酒	5-27-5
27-4. 啤酒	5-27-6
27-5. 果酒	5-27-7
27-6. 白酒(Soju)	5-27-8
27-7. 威士忌	5-27-9
27-8. 白兰地	5-27-10
27-9. 普通蒸馏酒	5-27-11
27-10. 烈性酒	5-27-12
27-11. 其它蒸馏酒	5-27-13
28. 干鱼/贝类海鲜片	5-28-1

29. 其它食品	5-29-1
29-1. 花生与坚果加工品	5-29-1
29-2. 胶囊	5-29-2
29-3. 淀粉	5-29-3
29-4. 水果蔬菜加工品	5-29-4
29-5. 调味岩海苔	5-29-5
29-6. 油炸食品	5-29-6
29-7. 蜂蜜	5-29-7
29-8. 人造奶酪	5-29-13
29-9. 蔬菜奶油	5-29-14
29-10. 萃取加工品	5-29-15
29-11. 爆米花加工玉米制品	5-29-16
29-12. 食盐	5-29-17
29-13. 小麦粉	5-29-21
29-14. 蒸米饭	5-29-23
29-15. 生食品(Sang-Sik)	5-29-24
29-16. 烤谷物片	5-29-25
29-17. 食冰	5-29-26
29-18. 即食食品	5-29-31

第 6 条. 海产品规范 6

1. 规范	6-1-1
2. 检测方法	6-1-3

第 7 条. 设备、容器及保证标准规范 7

3. 一般标准	7-1-1
4. 材料标准	7-2-1
5.1. 合成聚合物	7-2-1
6. 玻璃纸: 纤维素薄膜	7-2-13
7. 橡胶	7-2-13

第 1 条 一般规定

第 1 条 一般规定

1. 通则

除另行规定外，本食品法典应按一般规定来释意和使用。

1) 本食品法典含以下项目：

(1) 食品卫生法第7条第1段法规项下的食品制作、加工、使用、烹饪及储存方法标准及食品成分规范。

(2) 食品卫生法第9条第1段法规项下的器皿、容器、包装方法制造方法标准及器皿、容器、包装及原材料规范。

(3) 食品卫生法第10条第1段法规项下的食品、食品添加剂、器皿、容器、包装及转基因生物标签标准。

2) 重量与度量应以米制为准，用以下代码表示：

(1) 长度: m, cm, mm, μ m, nm

(2) 容量: L, mL, U L

(3) 重量: kg, g, mg, μ g, ng, μ g

(4) 面积: cm^2

(5) 热量: kcal, kJ

3) 重量百分比用符号%表示。但每100mL溶液材料克重(g)用w/v%表示；每100mL溶液材料含量用v/v%表示。百万分之重量可用符号mg/kg、ppm或mg/L来表示。

4) 温度符号采用摄氏($^{\circ}\text{C}$)度。

5) 标准温度定义为 20°C ，原温度 $15-25^{\circ}\text{C}$ ，室内温度 $1\sim 35^{\circ}\text{C}$ ，略高温 $30-40^{\circ}\text{C}$ 。

6) 除另行规定外，凉水定义为 15°C 或以下；热水 $60-70^{\circ}\text{C}$ ；开水 100°C 。除另行规定外，“水浴/浸”热温度定义为 100°C ，水浴可替换成约 100°C 的蒸汽浴。

7) 除另行规定外，冷暗场所指，温度在 $0\sim 15^{\circ}\text{C}$ 的无光场所。

8) 除另行规定外，检测用水为蒸馏水或净化水。

9) 未标明溶剂的溶液指水溶液。

10) 除另行规定外，解压指15mmHg或更低的压力。

11) 除另行规定外，用pH石蕊试验确定酸碱度或中性。具体的pH以pH实际值为准。强酸定义为pH约=3.0或以下，弱酸pH约等于3.0-5.0，微酸pH约等于5.0-6.5，中性pH约等于6.5-7.5，微碱pH约等于7.5-9.0，弱碱pH约等于9.0-11.0，强碱pH约等于11.0或以上。

12) 溶液浓度，如(1—>5)、(1—>10)、(1—100)等，指溶于溶液1克固体反应物或1mL液体反应剂所产生的每5mL、10mL、100mL等溶液。类似(1+1)、(1+5)等符号，指1克固体反应物或1mL固体反应物混于1mL或5mL的溶剂。如未标明溶剂，则指水稀释溶液。

- 13)类似(1:1), (4:2:1)等混合符号, 指固体反应物混合体积或固体反应物混合重量。
- 14) 当在摄氏20 °C的温度下测重20滴水蒸馏水时, 其重量应介于0.90-1.10克之间。
- 15)内斯勒管指一种无色玻璃平底管。其内径为20mm, 外径为24mm。管口到管尾总长20cm。其容量应为50mL。各管刻度间隔应不超过2mm。
- 16)原子量以最新标准原子量表为准。
- 17) 当根据欲求试验值(试验值)及规定试验值(标准值)对比来确定成功与否时, 试验值保留整数应比标准值多一位, 然后再对比标准值做出决定。类似a~ b标准值符号指a—b范围。
- 18) “精确测重”是指以最小重量单位为准, 测重精确度到0.1mg、0.01mg或0.001mg。
“校正测重”指测量重量达到规定值2位小数。
- 19)除另行规定外, “约”取样量指记录采样量介于90~110%之间。
- 21) “干或加热恒重记录”指干燥或加热时先测出的重量与再次干燥或加热1小时后第2次测出重量的间差应不超过首次测重的0.1%。但是, 如用化学天平测量测量重量差不超过0.5mg或用微化学天平测量不超过0.01 mg时, 则视为“恒重量”。除另行规定外, 干燥器的干燥剂指硅胶。
- 22)除另行规定外, 试验应在正常温度下进行。试验后30秒内观察结果。但是, 受温度影响的试验应在标准温度下进行。
- 23)据称“焦色”含有铝色淀。
- 24)第 5 条介绍的“防腐剂”指“脱氢乙酸及其盐(钠)、山梨酸及其盐(钾和钙)、苯甲酸及其盐(钠、钾和钙)、羟基苯甲酸酯(p-hydroxybenzoates)(甲基、丁基、乙基、丙基、异丁基和异丙基)和丙酸及其盐(钠和钙)”。
- 25)第 5 条介绍的“抗氧化剂”指“抗氧化剂、丁基化羟基茴香醚、叔丁基氢醌、没食子酸丙酯、EDTA钠盐及乙二胺四乙酸二钠钙”。
- 26)本食品法典将加工食品划分为食品级(大分类)、食品种(中分类)及食品类(细分类)。
食品等级: 第 4 条介绍饮料与调料分类。单个食品标准规范以外的一般加工食品规范(第 5 条)及第 5 条单个食品标准规范。
食品品种: 加工谷物、果菜饮料、碳酸饮料、醋等被列为食品级。
食品类型: 果/菜浓缩汁、果/菜汁、发酵醋、合成醋等被列为食品种(包括细分类)(但未分食品类的食品种可称为食品类)。
- 27)确定是否通过本食品法典的规定标准规范主要靠本食品法典规定的检测方法来判断。但是, 当有一种判断方法比本食品法典规定的检测方法更准确时, 可以使用该方法。尤其, 微生物或毒素等试验可以使用商业化仪器进行。但是, 当对其结果有置疑时, 则应通过规定方法进行试验和判断。

28)确定是否通过/未通过本食品法典未规定标准规范的有害物质，如：杀虫剂残留、兽药、重金属等暂时符合CODEX(Codex食品法典委员会)的标准。当CODEX无相关法规时，KFDA专员在全面审核相关材料数据后，可设置规范，如：外国标准和规范、可接受日摄入量(ADI)、相关食品摄入量等。

29)当第 5 条未规定检测方法时，可采用本食品法典内单个食品标准规范、第 10 条的相关检测方法及一般检测方法。当本食品法典未指定标准规范或即便指定了标准规范，但未明确检测方法，可按照CODEX法规、AOAC(公职分析化学家协会)及PAM(农药分析手册)的检测方法进行试验。当不具备以上检测方法时，可使用其它法规或国际公认法规规定的检测方法，然后提交检测方法。

2. 定义

- 1) “定义”规定，如单个食品及未划分“食品类”食品符合其“定义”时，则可受单个食品标准规范的制约。但是，当食品分别规定了标准规范，则应受相应的标准规范制约。
- 2) “A、B、C等”是一个概念，它将一般事物或包括相关事物作为一种概念来表述。
- 3) “A或B”指“A和B”、“A或B”及“仅限A”或“仅限B”；A、B、C或D同样适用”。
- 4) “A和B”必须既要满足A，也要满足B。
- 5) “适当的OO步骤(程序)”指制造加工单个食品的必要程序，又称一般方法或一种通过充分科学证明的安全健康食品的获取方法。
- 6) “食品及食品添加剂”应符合食品添加剂法典相应食品添加剂的标准规范。
- 7) “应储存和管理”表示按充分保持其原材料特性的方式储存和管理食品。
- 8) “在可能限度内”、“建议”及“有可能”指为促使卫生标准与质量的制定而设立的推荐项目。
- 9) “等效或更有效的方法”是一种除规定方法外，能像一般方法或一种科学充分证明方法一样能保持营养或感官品质及卫生的方法。
- 10) 定义或食品类规定的“OO%、不小于OO%、不超过OO%、小于OO%”指原料按混合成分标准合成原料的标准。
- 11) 一种加工食品原材料的“特性成分”指食品原材料分类第1.3.条规定的单个食品食用部分。
- 12) 除其它规范规定外，“干货(排干油品)”指原材料干化后，干货水含量只有15%或更低的一种产品。
- 13) “固体食物”包括非直接饮用，外观糊状的糊、浆或胶食品。
- 14) “流体食物”指一种直接或浓缩加工后饮用的食品。
- 15) “丸状食物”指一种球状食品。
- 16) “颗粒食品”指一种颗粒状的食品。
- 17) “粉状食品”指一种粒径尺寸小于颗粒的食品。

- 18) “油炸或处理品”指经油(如:食用油及油脂)处理制作/加工后涂抹脂肪,或用食品加工油与脂肪处理或炸制的一种食品。
- 19) “销售截止日期”指产品能向顾客出售的最长期限。
- 20) “规格”指成品规格。
- 21) “不得检出”指经本法典规定的检测不得发现。
- 22) “取自原材料”如有认可数据或文献证明符合各项标准与规范就能认可的原料或
的确出自优质原材料。
- 23) “冷冻冷藏食品储藏温度”指,除本法典另行规定外,冷冻温度不超过-18°C,冷藏温度不超过0~10°C。
- 24) “夹杂物”指非属正常食品成分的物质,类似节足动物和卵、幼虫、排泄物、啮齿动物及昆虫寄生痕迹、动物毛发、排泄物、寄生虫及其卵属动物异物;不同植物及种子、霉菌,草杆,稻草等属植物异物;土沙、野草、金属、碎瓷片等属矿物异物。
- 25)除另行规定外,“杀菌”指杀死类似芽胞杆菌、酵母菌、霉菌等多数微生物的营养细胞。
- 26)除另行规定外,“消毒”指杀死营养细胞及微生物孢子,使之处于无菌状态。
- 27) “密封”指切断容器或包装内/外的空气流通。
- 28) “超临界抽提”指在超过临界温度(气态转化成液态的温度)及临界压力(在临界温度下使气体化成液体的最低压力)条件下,用液态二氧化碳提取食品成分。
- 29) “加工食品”指通过在食品原材料(农、林、畜或海产品)内添加食品或食品添加剂,改变食品原材料(如碾磨或切削)的本来面目、或混合或添加食品或食品添加剂变成此类混合物的一种制造加工和包装食品。但是,当农、林、畜或海产品未使用食品添加剂或其它材料,经简单切削、去皮、盐腌、熟化或加热(除非消毒或加热导致这些产品发生重大改变)处理尚能认出本来面目,或食品原材料经简单处理,不用考虑加工相关卫生风险,能感官识别食品质量的程度,则此类食品不在加工食品定义范畴之内。
- 30) “食品用水”指制造、加工和烹饪食品用水。
- 31) “长期储存食品”指一种经制造和加工能长期销售储存的食品。
- 32) “深海”指深度超过200米以下,阳光接触不到的海域。
- 33) “酒精处理”指一种在食品制造过程中,用酒精浸泡食品或喷洒一种酒精产品的方法。
- 34) Geonsam参(包括太极参Taegeuksam)指用日晒、热气、或其它非蒸煮方法晒干的人参。红参(Hongsam)指蒸或煮过的人参及风干绿参。“人参精及红参精”指绿参萃取后的人参产品,含水、酒精或水与酒精混合液的Geonsam参及红参,经

过滤，提取萃取物，然后浓缩滤液。

3. 食品原材料分类

以下食品原材料的分类属一般分类，但可能不按食品及原材料的特点与目的定义。

1) 植物原材料

(1)粮谷: 稻米、大麦、小麦、黑麦、燕麦、黍、黑黍、玉米、荞麦、薏苡、黍、湖南稷子、小黑麦等。

(2)菜豆: 豆、红小豆、绿豆、腰豆、青豆、碗豆、蚕豆、洋扁豆、埃及豆、四季豆、黑豆、扁豆等。

(3)马铃薯: 马铃薯、甜薯、木薯、中美番薯、芋头、园甘薯、木薯等。

(4)蔬菜

① 多叶蔬菜: 黑芥、甜菜、花椰菜、大葱、明日叶(*Angelica keiskei Koidz*)、水芹、大白菜、菊苣、韭菜、花茎甘蓝、抱子甘蓝、莴苣、芹菜、菠菜、筒篙、芦笋、锦葵、圆白菜、莴苣、无头甘蓝、青葱、韭菜、香芹、小白菜等。

② 茎类蔬菜: 小萝卜, 萝卜, 胡萝卜、洋葱头、藕、牛蒡等。

③ 果类蔬菜: 黄瓜、南瓜、番茄、茄子、黄秋葵、草莓、甜瓜、西瓜、小胡瓜、酱瓜等。

(5)水果: 柿子、橘子(蜜柑, 橘子、柚子、柠檬、酸橙、圆佛手柑、金桔、三叶桔、桔子等)、软枣猕猴桃、枣、芒果、李子、木瓜、无花果、香蕉、梨、樱桃、桃、枇杷、苹果、枣、杏、石榴、鳄梨、金虎尾、樱桃、桑葚、李子、三叶木通种子、李子、猕猴桃、菠萝、番木瓜、葡萄、红醋栗、榴莲果、红毛丹果、山竹果、樱桃、越桔、椰子、龙涎香等。

(6)坚果或坚果树: 花生、杏仁、榛子、栗子、核桃、松仁、山核桃、银杏、橡果、昆士兰果、开心果、腰果等。

(7)油料作物: 芝麻、紫苏, 黑芝麻、向日葵、橄榄、落日, 棉籽, 油菜籽、棕榈、葵花籽等。

(8)香料植物: 芥菜、桂皮(肉桂)、drummer果、辣椒、贝昂、八角茴香、迷迭香、大蒜、没药、罗勒、胡椒薄荷、麝香草、番红花、柿子椒、姜、胡椒薄荷、小豆蔻、月桂树叶、肉豆蔻、干丁香花蕾、紫苏植物、青椒、甜椒, 小茴香、胡椒等。

(9)蘑菇: 高大环柄菇(*Macrolepiota procera*)、光滑环锈伞(*Pholiota nameko*)、蚝蘑、黑木耳、石耳(*Umbilicaria esculenta*)、松口蘑、*Pamaria botrytis*、双孢蘑菇(*Agaricus bisporus*)、灵芝(*Ganoderma lucidum karst*)、冬菇、香菇、*Craterillus aureus Berk, et Curt*、姬松茸(*Agaricus blazei*)等。

(10)甜食品: 甜菜、甘蔗, 甜高粱、甘草等。

(11)可食植物: 决明子、枸杞子、当归(叶根)、杜仲(叶皮)、mate, 五叶榕、五味子

(*Schizandra*)果、茉莉花茶(*Camellia sinensis*)、菊苣、甘菊、可可豆、咖啡豆、可可树、蛇麻草等。

(12)野生植物: 西洋薇、欧洲蕨、*Ligularis fischeri*、荠菜、胡蒜、轮叶党参(*Codonopsis lanceolata*)、风铃草根、景天、绞股蓝(*Gynostemma pentaphyllum makino*)、八角金盘(*fatsia*)芽、韩国豆瓣、*valerianaceous*植物、款冬、水生植物、韩国树莓、悬钩子、苍术(*atractylodis rhizoma*) (幼芽)、松针、艾(*Artemisia*)、韩国苦苣菜(*Ixeris*)、黄花菜、轮叶沙参(*Adenophora triphylla*)，车前草(嫩叶)，easier lily、野香菜、竹芋等。

(13)藻类: 海藻(*papulosa*)、石莼、黑藻(*Ecklonia stolonifera*)、紫菜、sewing thread、海带、tenella、石藻、海苔、海藻(*Capsosiphon fulvescens*)、尾藻、裙带菜、海萝藻(*Gloiopeltis furcata*)、钩凝菜(*Campylaeophora hypnaeoides*)、螺旋藻(*spirulina*)、锡兰藻、角叉菜(*Chondrus ocellatus*)，刺松藻(*Codium fragile*)、小球藻(*chlorella*)、羊栖菜(*fusiforme*)、海白菜等。

2) 动物材料

(1)肉类: 牛肉、猪肉、羊肉、山羊肉、兔肉、马肉、鹿肉、鸡肉、雉鸡肉、鸭肉、鹅肉、火鸡肉、鹌鹑肉等。

(2)乳类: 牛奶、羊奶等。

(3)鱼: 鲑鱼、黑鱼、黄貂鱼、平鱼、带鱼、*Collichthys nireatus Jordan et starks*、鲭鱼、刀鱼、飞鱼、比目鱼、明太鱼、斑腹六线鱼、鲈鱼、金枪鱼、鳕鱼、日本坚鳞叉牙鱼、海鲷、红海鲂、虾虎鱼、鲶鱼、鲟鱼、阿拉斯加绿鳕、泥鳅、石首鱼、*Areliscus rhomaleus*、红甘鱼、美洲河鲱、鳊鱼、银鱼、丰收鱼、河豚、瓦氏软鱼(*Malakichthys wakiyai Jordan et Hubbs*)、黑条石鱼、欧洲鲫鱼、海鳗鱼、马鲛鱼、鲨鱼、旗鱼、板鱼、鳟鱼、鲱鱼、六带拟鲈(*Paraperecis sexfasciatus Temninck et Schlegel*)、桂鱼、玉筋属鱼、三文鱼、石鱼、黑鳕鱼、香鱼、多线鱼、鲤鱼、鳊鱼、竹荚鱼、扁屏仔、沙丁鱼、鱿鱼、鳓鱼、豚鱼、麦穗鱼(*Pseudorasbora parva*)、鲱鱼、以色列鲤鱼、鳊鱼等。

(4)深海鱼: 石九公(除近海鱼外)、金目鲷(broad alfonsino)、灯笼鲨、点纹斑竹鲨、鲑鲨、短鳍灰鳍鲨、圆鳕鱼、白斑角鲨、丫髻鲛(*Sphyma zygaena*)、银鲛、蓝鲨、黑梢真鲨、石斑鱼、羽魮魮、黑异海鲂(*Alloctytus niger*)、斑点拟短棘海鲂(*Pseudocytus maculatus*)、大西洋胸棘鲷(*Hoplostethus atlanticus*)、红比目鱼(red flat鱼)、花鳗(近海除外)\银鳕鱼(*Seriolella punctata*)、智利鲈鱼(patagonian tooth 鱼)、新西兰狗鳕(*Merluccius australis*) (仅限新西兰产)等。

(5)金枪鱼和马林鱼: 兰鳍金枪鱼、南部兰鳍金枪鱼、长鳍金枪鱼、大眼金枪鱼、黄

鳍金枪鱼、旗鱼、背纹枪鱼、青枪鱼、黑枪鱼、剑鱼、长尾金枪鱼、鲣鱼、鲭鱼金枪鱼、炮弹鱼、扁舵鲣等。

(6)贝类: 牡蛎、淡菜、舟贝、蚬子、海螺、玛瑙贝、蛤蜊、鲍鱼、杂色蛤、贝类等。

(7)甲壳类: 虾、蟹、龙虾、小龙虾、小螃蟹、磷虾等。

(8)软体动物: 章鱼、鱿鱼、小章鱼、乌贼、单环刺螠、海兔、火枪鱿鱼、短蛸、水母等。

(9)棘皮动物或脊索动物: 海胆、海参、海鞘、疣状海鞘等。

(10)蛋类: 鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等。

(11)鱼卵: 明太子、鲑鱼子、鱼子酱等。

(12)其它: 蚂蚱、蛹、食用蛙、食用蜗牛、食用甲鱼、鳄鱼肉、鸵鸟、袋鼠肉、獾、海狸等。

3)其它: 人参(根/叶)、竹(笋/叶)、槭树汁、韩国桦汁、燕窝、人工栽培参(组织培植方法要求事先检验)等。

第 2 条. 一般食品通用标准与规范

第 2 条. 一般食品通用标准与规范

1. 应用标准与规范

以下标准规范应适用于食品、食品添加剂、设备、容器和包装(以下简称“食品等”)。

- 1) 应遵行第 4 条——单个食品标准规范外的一般加工食品标准规范、第 5 条——单个食品标准规范及第 7 条——单个食品设备、容器和包装的标准规范规定的食品。
- 2) 食品应符合第 2 条——一般食品通用标准与规范规定规定的要求。但当某些要求无必要或因食品等性质而不实用时，可分别适用。
- 3) 长期储存食品应符合上述1)及第 3 条——长保质期食品规范规定的标准和规范(非加热加工肉或鱼制品除非)。如存在不同的标准和规范，则以较严格的为准。
- 4) 制作加工速食品中的肉类品、冰淇淋及按照牲畜加工法制造、加工和销售的畜产品，应符合牲畜加工标准及成分规范。

2. 食品原材料

1) 原材料的要求

- (1)原材料应优质、新鲜、安全、不腐烂、不变质或不被毒素/有害物质等污染。
- (2)当处理无须获准(通报)制造加工食品的天然原材料直接用于一种加工食品的原材料时，应彻底清除土、沙、尘等异物。必要时，应用饮用水彻底清洗干净非可食部分。
- (3)当购置待批准的食品原材料时，材料必须获得制造批准，并准备或完成进口报告。此外，进口报告应与相应食品标准规范相适应。此外，它还应适用于相应食品标准规范，而非劣等食品原材料，如：过期食品。
- (4)食品、食品添加剂、设备、容器和包装应符合适用标准和规范；健康/功能食品应符合健康/功能食品法规定的标准和规范；酒精产品应符合酒类税则法规定的质量标准；人参和红参应符合参业法；牲畜及其加工品应符合牲畜加工法规定标准；水处理介质应符合饮用水管理法规定标准。
- (5)应由容器与包装材料制造业务汇报的制造厂家生产食品容器与包装材料，但如一食品制造商生产的容器和包装材料用于自用食品，本规定则不适用。
- (6)制造、加工烹饪食品用水应符合饮用水管理法规定的饮用水标准。
- (7)当以二十碳五烯酸(Eicosapentanoic acid (EPA))及/或二十二碳六烯酸(Docosa Hexaenoic Acid (DHA))为成品原料时，除甘油三酸酯(Triglyceride)外，不得添加这些脂肪酸的乙基或甲基酯化学物来控制酸成分。
- (8)花粉加工食品使用的原材料应通过蜜蜂或其它方法采集，但应不含任何异物。
- (9)酶制品或萃取植物发酵提取物应以公认安全的微生物为原料。

- (10) 含乳乳酸食品中采用的乳酸菌应具备可食用性及安全性。
- (11) 以小球藻作为绿藻食原材料品及以螺旋藻作为螺旋藻保健食品原材料应分别为纯提培养物。
- (12) 用于壳聚糖制品的原料应从能萃取无污染壳聚糖的甲壳类动物(蟹、虾等)中提取。
- (13) 蜂胶品加工应以蜜蜂采集的无污染原料为成分。
- (14) 应以最低量繁荣滕王果(*Garsinia Cambogia*)皮萃取物(可用提取量不超过5%，但最高日摄入量不得超过6克)作为减肥食品材料。
- (15) 应以保持卫生质量的适当方式储存食品材料。鱼及贝类品应冷冻。冷冻鲜鱼的储藏温度应低于-18℃，易腐原材料，如：榨油用橄榄果肉，应低于-10℃。
- (16) 当以粉碎料作为原料时，其优质应新鲜、不腐烂、变质或被外来异物污染。
- (17) 人参或红参产品
- ① 不应使用一年干参，一1年人参、裸皮干参及参皮。残损人参可去除损坏部分后使用。
 - ② 参叶内不夹杂外来异物，不应使用残损人参的叶、茎或花。
 - ③ 鲜参应超过3年，但不得使用残损参。
- (18) 如拟用重组DNA技术从一生物基因中选出有用基因，殖入其它生物体内培植或养殖出农产品、畜产品及渔业品，并以其为原材料，则这些材料应按照食品卫生法第15-1条规定的“重组DNA派生产品安全评估与审议法规”通过安全评估程序。
- (19) 以下凝胶介质不应用于生产胶制品或杯碗甜食品的原材料：
- ① 魔芋(Konjak)、glucomannan(葡甘露聚糖)
- (20) 其它
- ① 含漆树派生成分的漆件产品应只用于鸡或鸭烹饪之用，但是，所用漆件不得检出含漆成分。
 - ② 蜂蜜内不应查出木藜芦毒素-III(Grayanotoxin)。

2) 原材料的验收标准

- (1) 以下材料不应用于食品制造、加工或烹饪。但是，经健康福利部或韩国食品药品监督管理局专员批准的材料可以使用。
- ① 非用于食品目的而收集、处理、加工、制造或控制的原材料；
 - ② 作为食品原材料使用的安全适合性尚未确定的原材料；
 - ③ 其它韩国食品药品监督管理局专员确定不适合用于食品的原材料。
- (2) 对于非属以上(1)三个项目之一的材料，韩国食品药品监督管理局专员应确定是否应以一种特殊材料作为食品原材料。但是，一旦掌握了安全相关的新信息，则需要重新考虑相关材料，以确定其食品使用的适合性。
- (3) 如一种材料没有任何毒性或不良反应，且除用于食欲不振或药理作用外，有参考资料证明用于食品，则可以确定作为“原材料”或“限用原材料”使用。

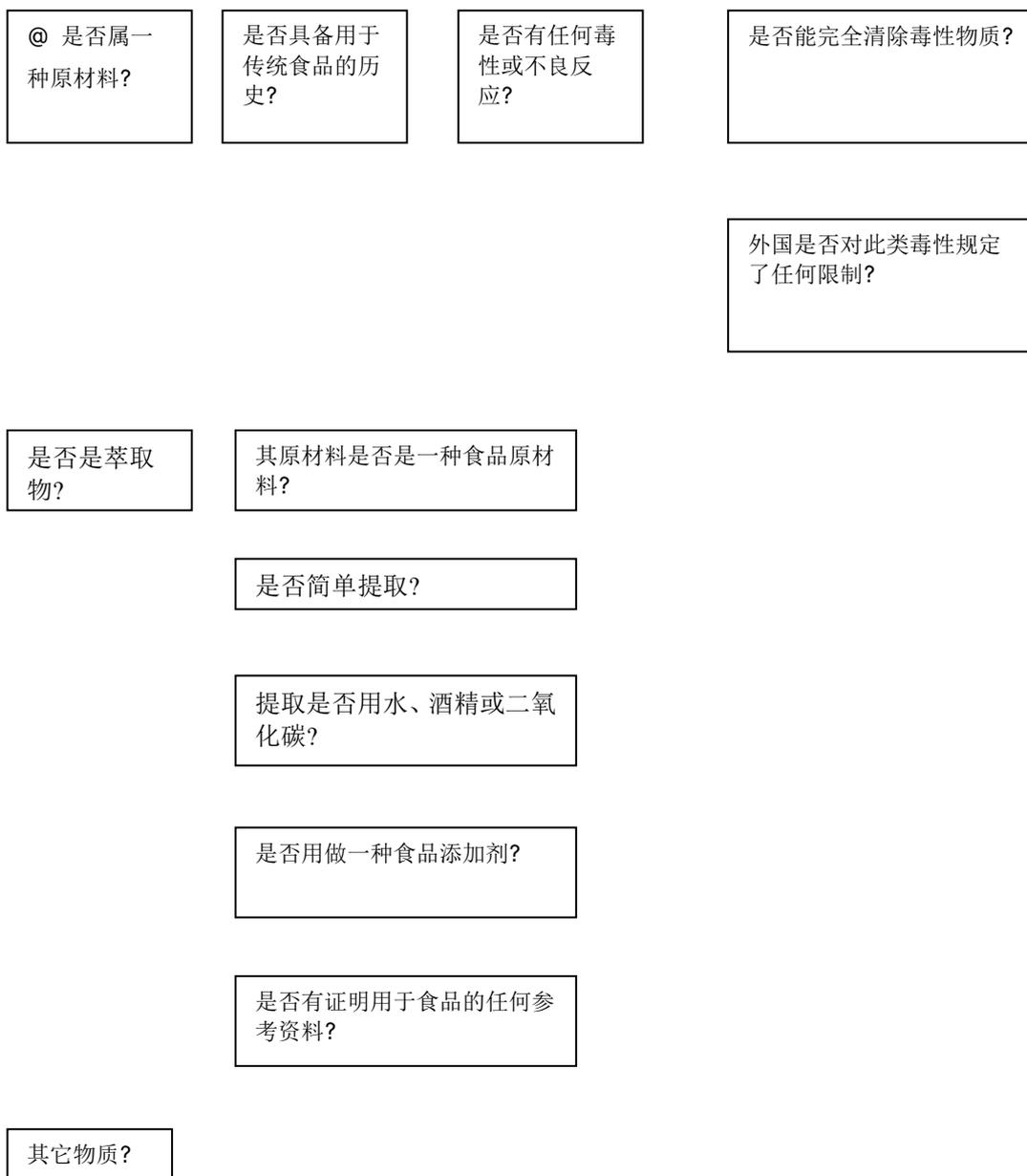
(4) 以下材料可确定为“限用原材料”。其使用局限于特定食品。

- ① 已具有用于特殊食品历史的原材料，如香料、水萃取茶及酒精。
- ② 彻底清除毒素或产生不良反应物质后可使用的原材料。
- ③ 必须规定残留毒物或产生不良反应的其它物质限量的原材料。

(5) 申请批准食品原材料的提交文件

- ① 如拟递交申请批准文件，可采用以下决策图。

食品原材料适合性决策图



代码	说明
A	具有食品使用史，且无毒性物质或其它不良作用的原材料。
B	具有食品使用史，且无毒性物质或其它不良作用，但外国对此类物质有限量规定的原材料。
C	具有食品使用史，含毒性物质或其它不良作用，但完全可以清除此类物质。
D	萃取物有食品使用史。
E	萃取物无食品使用史。
F	其它原材料。
G	不能用于食品的材料。
H	可作为食品添加剂使用的材料。

(a) 来源材料: 动或植物或其尚未加工部分;

(b) 萃取物: 用溶剂(水、酒精或二氧化碳)或经过物理处理从食用原材料中提取。

* 简单萃取(粗提取): 不消除或分离规定物质的提取物(包括汁液)

⑤ 应递交文件如下:

文件	A, D	B, C	E	F
(a) 原材料的一般特点	√	√	√	√
(b) 食品使用参考资料	√			√
(c) 毒性物质或其它导致不良反应的相关信息		√		
(d) 毒性调查数据			√	√

(A) 原材料的一般特点

(a) 原材料名称

(b) 使用部分的原材料学名

(c) 表明原材料特性的数据, 如成分、照片及生长环境

(d) 食品拟定用途

(e) 提取物或原材料制造方法的相关信息(溶剂、酶、微生物及其它)

a) 用于食品的参考材料

b) 一种用于食品30多年原材料的数据

(B) 国外制造和销售的材料数据, 证明已有3个以上的国家制造厂家销售、销售记录、行销期、样品、标签或相关国家签发的销售证书(证明材料在国内销售和消费)]

(C) 毒性物质或其它导致不良反应的相关信息

(a) 毒性或其它导致不良反应物质的一般信息, 如名称、分子结构及其它特性;

(b) 毒性或不良反应数据

- (c) 分析此类毒性物质方法的相关数据
- (d) 如彻底清除此毒性或其它导致不良反应的物质，提供相关证明数据。
- (e) 如外国规定了毒性或其它导致不良反应物质的限量，相关国家的法规及制定这些限量的理由与制成品的含量数据。

(D) 毒性调查数据

(a) 有授权机构进行单次量毒性试验、重复剂量毒性试验(3个月以上)及基因毒性试验(良好实验室规范(GLP)合格机构)。

* 根据原材料的性质，可能需要6个月的重复量毒性试验、免疫试验、致癌性试验、地方毒性试验及其它类型试验。

(6) 可作为“原材料”使用的食品原材料。

- ① “原材料”指不受任何限制地用于食品的原材料；
- ② 附件1提供“原材料”名单。

(7) “限用原材料”使用的食品原材料。

- ① “限用原材料”指按规定使用条件用于食品的原材料；
- ② 属“限用原材料”的原材料应按规定使用条件来使用。如未规定此类条件，则应遵行以下要求：
 - (a) 动物、植物及其它“限用原材料”类应按小于50%的比例进行混合(除用水混合外)。(b) 如添加限用原材料，混合此类材料的总量不应超过50%(除用水混合外)。
 - (c) 但是，在制造茶叶、饮料、酒精产品或香料时，如此类产品只含一种列为限用的植物派生原材料时，该材料可以用做“原材料”。
 - (d) “限用原材料”的混合比应以加工前的比例为基础。对浓缩物或提取物而言，加工前的原材料重量应予适用。
- ③ 附件2提供了“限用原材料”名单。

(8) “非食品用原材料”

- ① “非食品用原材料”指不能用于食品制造、加工和烹饪的原材料。
- ② 附件3提供了“非食品用原材料”名单。

3. 制造加工标准

- 1) 食品制造和加工使用的机器/用具和设备应以卫生方式来保持和管理。
- 2) 食品制造和加工用水应符合饮用水管理法中的相关水标准。
- 3) 食品用水应用饮用水管理法规定的水处理介质处理或通过水沉淀、过滤处理(活性

炭、沙、瓷、淡英斑岩、硅藻、微纤维过滤器、超微过滤器、反渗透或离子交换树脂)、溴气消毒、紫外线消毒、电解、氯化卫生设备或与食品使用相适合的其它方法处理。

- 4) 务必采取谨慎措施,防止制造和加工食品受外来异物或病原菌的污染
- 5) 食品可用水、酒精、水酒精或二氧化碳混合液进行萃取。但是,如果食品添加剂规定了单个规范,则应遵循该规范。
- 6) 除剔除全部鱼肉外剩余的非食用碎块外,鱼要在-18°C条件下存放。
- 7) 冷冻原材料要在卫生条件下的解冻。
- 8) 兽药不得用于食品制造、加工、储存和销售。
- 9) 如打算回收食品容器和包装材料,再次使用,则应用符合饮用水管理法规定标准的水清洗,去除杂质。只有当确定无杂质后才能使用。
- 10) 加工食品应尽量卫生迅速地包装,以防细菌污染。
- 11) 炸制品用油的酸及过氧性值不应分别超过2.5及50。
- 12) 食品不应制成胶囊或片状。但是,这不适用于糖果类、食盐、酱油/酱类品及合成调味品,加工糖除外。
- 13) 蘑菇培植使用的媒介残留量应不超过干培植材料的10%。
- 14) 芦荟皮不应用于食品制造。
- 15) 食品内不应残留任何制造含聚氨基葡糖食品使用的溶剂。
- 16) 含人参或红参的产品。
 - ① 制造人参或红参茶使用的可溶人参和红参应不超过固体的60%。参茶非水溶沉淀物应不超过固体的3%,红参不超过2%。这些制造成分应具有各自独特的味道。
 - ② 生产红参茶、含红参的液态茶或浓缩红参产品不应使用任何染色剂。
- 17) 为加强新鲜度,去除食品包装内部的潮、味、氧气或其它物质而使用的任何材料应采用一种符合设备、容器和包装材料标准规范的材料进行包装。其包装方式应防止其包装材料进入食品内部。

4. 食品主要原材料

- 1) “主要材料”指从单个食品主要目的和特性考虑,区分其它食品的原材料
- 2) 第 5 条规定了混合原材料标准的食品。单个食品标准规范应执行自己的标准。但是,当混合原材料标准是100%,则应除去食品添加剂的成分,一种含添加剂的产品应适合“第 5 条:单个食品标准规范”的产品标准。
- 3) 通过加水调制的干或浓缩食品要采用调制成分与重量比(%)。

5. 食品一般规范

- 1) 说明
单色及单味,无异味及怪味。
- 2) 外来异物。

①食品不应含有不卫生材料，并与原材料处理标准要求标准非去除异物混合。但是，类似制造加工时未清除干净的其它植物、原植物表皮或沙子等外来异物，且异物量少，对人体健康无害则可以不在该范围之内。

②当按第10-7-1)-(5)条规定的金属颗粒法检验时，食品内查出的金属异物——铁屑应不超过10.0mg/kg。此外，查处的金属颗粒长度不应超过2.0mm。

3) 食品添加剂

(1)食品内食品添加剂的操作标准应符合食品添加剂法典。

(2)如一种不能用于食品的食品添加剂是从一种可使用食品添加剂的原材料来生得来，则该食品添加剂的限量规定可能在原材料加工品范围内不适用。

4) 食品病毒菌

经杀菌及高温消毒或能直接食用，无须加工或热处理的肉(不包括加工原材料)及加工食品不应发现如：杀门菌属(*Salmonella spp.*)、金黄色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)、*Vibrio parahaemolyticus*、产气荚膜梭菌(*Clostridium perfringens*)、李氏菌(*Listeria monocytogenes*)及大肠埃希菌O157:H7(大肠杆菌O157:H7)、空肠弯曲菌(*Campylobacter jejuni*)、蜡样芽孢杆菌(*Bacillus cereus*)、耶尔森氏菌(*Yersinia enterocolitica*)等食品病毒菌。肉与肉食品内不应发现结核芽胞杆菌(*Tuberculous Bacillus*)、炭疽病杆菌(*Anthraxose bacteria*)及猪布鲁氏杆菌(*Brucella suis*)。但是，如第5条一单个食品标准规范规定了食品病毒菌的量限，则相关食品应符合该量限。而其它加工食品应符合以下蜡样芽孢杆菌(*Bacillus cereus*)的限量。

(1)酱油/酱(酱曲除外)、调味料、合成调味品、盐制食品及煮食品：不超过10,000/g (消毒产品应为阴性)；

(2)除上述(1)列明食品及未制定规范的食品外，不再继续加工、加热、或冷冻的加工食品：不超过1,000 /g (消毒产品应为阴性)。

5) 重金属等

(1)海鱼及贝类品(含mollusca)重金属等最高残留限量(以活体为准)

①汞总量：不超过0.5mg/kg (除深海鱼、金枪鱼及旗鱼)

②甲基汞：不超过1.0mg/kg(限于深海鱼、金枪鱼和旗鱼)

③铅：不超过0.5 mg/kg

(2) 贝类重金属等最高残留限量(含mollusca)(以活体为准)

①汞总量：不超过 0.5 mg/kg

②铅：不超过 2.0 mg/kg

③镉：不超过 2.0 mg/kg

(3) 农产品重金属等最高残留限量(以原料为准)

①铅(mg/kg): 稻米不超过: 0.2(糙米除外); 玉米: 0.2; 大豆: 0.2; 红豆: 0.2; 甜薯: 0.1; 马铃薯: 0.1; 大白菜: 0.3; 菠菜: 0.3; 韭菜: 0.1; 小萝卜: 0.1。

③ 镉(mg/kg): 稻米不超过: 0.2 (糙米除外), 玉米: 0.1; 大豆: 0.1; 红豆: 0.1; 甜薯: 0.1; 马铃薯: 0.1; 大白菜: 0.2; 菠菜: 0.2; 韭菜: 0.05k; 小萝卜: 0.1。

(4) 干鱼、贝类及农产品适用于重金属等临时限量。

① 如在干化过程中水含量发生变化, 采用限量时应考虑水含量。

6) 辐照处理食品标准

(1)辐照源及类型为Co⁻⁶⁰ V-射线。

(2)当需要通过辐照抑制发芽、消毒控制食品微生物时、食品辐照应符合以下标准:

①食品许可吸收剂量

(1)马铃薯、洋葱头、大蒜: 不超过0.15 KGy

(2)栗子: 不超过: 0.25KGy

(3)鲜干蘑菇: 不超过: 1KGy

(4)蛋粉、粮谷、豆类及其作为食品成分的粉制品; 作为作为食品成分的淀粉: 不超过: 5 KGy

(5)作为食品成分的干肉及鱼粉及贝类; 作为食品成分的豆瓣酱、辣椒酱、干菜; 酵

母菌及酶食品、藻类食品、芦荟粉、人参(包括红参)食品不超过: 7KGy;

(6)2级消毒类干香料及其次级品、复合调味品、酱、ieaching、茶沫、消毒食品: 10 KGy

(3)辐照食品不应重复辐照, 用辐照原材料加工制造的食品不应再接受辐照处理。

(4)辐照食品应在装入容器或包装后再出售。

7) 食品最大放射限量

核型	目标食品	最大限量/Bg/ kg, l)
131 _I	乳及乳制品	150
131 _I	其它产品	300
134 _{Cs} + 137 _{Cs}	所有产品	370

8)食品霉菌毒素最高限量

(1)黄霉毒素 B₁

目标食品	最高限量
谷粒、豆类、花生、坚果及其加工食品(碾磨、切削等)	不超过10 $\mu\text{g}/\text{kg}$
豆瓣酱、辣椒酱及红辣椒粉	不超过10 $\mu\text{g}/\text{kg}$

(2)黄霉毒素M₁

目标食品	标准
制造加工前的原乳及乳。	不超过0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$

(3)棒曲霉素Patulin

目标食品	标准
苹果汁 浓缩苹果汁(包括用做原材料, 经过多倍浓缩转化的浓缩汁)	不超过50/ $\mu\text{g}/\text{kg}$

9)麻痹性贝类毒

目标食品	标准
贝类及其加工食品	不超过80 $\mu\text{g}/100\text{g}$

10)食品内杀虫剂最高残留限量

如“食品标准规范”未规定农产品的最高残留限量，则以下要求应予适用：

①Codex标准应予使用；

②类似农产品规定的相关杀虫剂最低残留限量应适用于发现杀虫剂残留的农产品(类似农产品指一种与④农产品分类相同类型的产品。对于坚果及种子、水果与蔬菜种类，应使用从属组的MRLs)。

③附件4的杀虫剂最低残留限量应适用于查出的杀虫剂。

④ 农产品分类

(2)农产品内杀虫剂的最高残留限量

农产品内杀虫剂的最高残留限量见以下附件4。

(3)人参内杀虫剂的最高残留限量

人参内杀虫剂的最高残留限量见以下附件5。

(4) 大豆及绿豆芽内不应查出杀虫剂多菌灵(Carbendazime)、噻苯咪唑(Thiabendazole)、福美双(Thiram)、克菌丹(Captan)的最高残留限量。

(5) 加工食品内农化物残留适用临时限量。

如加工食品内发现任何韩国未规定农化物残留限量的农化物，以下标准应予适用：
CODEX规定的限量优先适用。

②如发现量未超出食品原材料的许可限量范围则可以接受此类残留。换句话说，原材料的数量将确定农原料及牲畜材料的残留限量，如在干化或其它处理过程中水含量发生变化，则要限量确定要考虑水含量。

(6)畜产品内农化物残留限量适用范围。

1)哺乳类动物肉：源自牛、猪、绵/山羊、兔、马、鹿或其它畜类(海洋动物规定的除外)动物体(或其部分)的肌肉组织，包括肌肉脂肪及皮下脂肪。

2)哺乳类动物脂肪：牛、猪、绵/山羊、兔、马、鹿或其它畜类脂肪组织的未加工脂肪。乳脂不在本定义范围之内。

3)哺乳类动物副产品：食用组织和器官，除牛、猪、绵羊、马、山羊、兔、鹿或其它动物肉和脂肪外，如：肝、肺、心、胃、胰腺、肾、头、尾、足、皮、血、骨(含筋及组织的骨头)。

4)鸡肉：肌肉组织，包括家禽联体脂肪和皮，如鸡、雉鸡、鸭、鹅、火鸡、鹌鹑或其家禽类。

5)家禽脂肪：未经加工的家禽脂肪组织，如：鸡、雉鸡、鸭、鹅、火鸡、鹌鹑或其它禽类。

6)家禽副产品：食用组织或器官，除家禽肉与脂肪，如鸡、雉鸡、鸭、鹅、火鸡、鹌鹑或其它禽类，如肝、心、胗、皮、足或其它。

7)乳：哺乳动物原乳，如绵羊乳、山羊乳或其它。

8)如制品：乳、低脂肪乳、乳糖水解乳房、加工乳、山羊奶、酵乳。

酪乳、浓缩乳、乳脂、黄油、天然奶酪、加工奶酪、奶粉、乳清制品、乳糖、水解乳蛋白食品或其它以生乳或其它乳制品作为主原材料制造或加工的产品。

9) 蛋类：去壳家禽蛋，如鸡、雉鸡、鸭、鹅、火鸡、鹌鹑或其家禽类。

(7) 畜产品内农化物的残留限量见附件 6。

11) 兽药残留限量。

(1) 兽药残留限量的应用

①不应查处任何因安全或效能问题不准制造或进口的兽药(包括代谢物)。下表概括了某些此类兽药，其它本表未包括的兽药依照适用法律法规也有可能受本规定的制约。

No.	食品禁含兽药 ^{*1}
1	硝基呋喃(Nitrofurans)及其派生物(呋喃唑酮[(Furazolidone)、呋喃它酮(Furaltadone)、呋喃西林(Nitrofurazone)、呋喃妥因(Nitrofurantoin)、双呋脒脞(Nitrovin)等]。
2	氯霉素(Chloramphenicol)
3	孔雀绿及其派生物
4	己烯雌酚(DES)
5	迪美唑(Dimetridazole)
6	双氯醇胺(Clenbuterol)
7	万古霉素(Vancomycin)
8	氯丙嗪(Chlorpromazine)
9	硫脲嘧啶Thiouracil)
10	秋水仙碱(Colchicine)
11	乙嘧啶(Pyrimethamine)
12	甲孕酮(Medroxyprogesterone acetate, MPA)

*1. 仅适用于畜产品，动物物质水产品及其加工产品。

*2. 氨基脒[Semicarbazide(SEM)]、呋喃西林(nitrofurazone)代谢物仅适用于非加热畜产品。

②用于食品法典未规定兽药残留限量食品的动物副产品(包括内脏、骨、头、尾、足、皮、血或其它可食部分)，应采用畜产品中的“肉(瘦肉)”或海产品中的“鱼”的适用限量。

③ 对于用规定了残留限量原材料制作或加工的食品，如发现残留未超过此类原材料的许可限量范围，则可以接受。换句话说，个体原材料残留限量要以原材料的数量为准，如干燥或其它处理过程中，水含量发生变化，则确定限量时要考虑水含量。

④ 如个体动物为规定国内或CAC标准，相关部分限量应是类似动物物种的最低MRLs。例如：无规定标准的反刍动物及哺乳动物马及未规定许可限量的非反刍动物及家禽，应采用规定标准的反刍动物、非反刍动物或家禽相关部分的最低MRLs。对于蜂王浆及蜂胶，蜂蜜标准应予适用。

⑤ 对于食品标准和规范及CAC未规定残留限量的兽药，牲畜、水产品及蜂蜜(包括蜂王浆与蜂胶)内的抗生素及合成抗生素(包括乳和蛋)应限制在0.03mg/kg。

(2) 附件7概括了食品内兽药残留限量。

12) 其它有害材料的规范

(1) 不应查出化学结构基本类似于以下阳痿、糖尿病或肥胖症药物的合成物(标准规范规定的除外)

①治阳痿药

a. 西地那非(Sildenafil)

($C_{22}H_{30}N_6O_4S$, 474)

b. 昔多芬(Tadalafil)

($C_{22}H_{19}N_3O_4$, 389)

c. 伐地那非(Vardenafil)

($C_{23}H_{32}N_6O_4S$, 488)

d. 抑制剂(Udenafil)

($C_{25}H_{36}N_6O_4S$, 516)

c. Mirodcnafil

($C_{26}H_{37}N_5O_5S$, 531)

② 高血糖药

a 格列本脲(glibenclamide)

(C₂₃H₂₈ClN₃O₅S, 493)

b 格列齐特(Gliclazide)

(C₁₅H₂₁N₃O₃S, 323)

c. 格列甲嗪(Glipizide)

(C₂₁H₂₇N₅O₄S 445)

d. 格列美脲(GLIMEPIRIDE)

(C₂₄H₃₄N₄O₄S, 490)

③. 抗肥胖药

a. 西布曲明(Sibutramine)

(C₁₇H₂₆ClN, 279)

b. 奥利斯特(Orlistat)

(C₂₉H₅₃NO₄, 495)

④ 其它

a. 氟苯丙胺(Fenfluramine)

(C₁₂H₁₆F₃N, 231)

b. 碘塞罗宁(Liothyronine)

(C₁₅H₁₂I₃NO₄, 651)

c. 左旋甲状腺素(Levothyroxine)

(C₁₅H₁₁I₄NO₄, 777)

d. 麻黄碱(Ephedrine)

(C₁₀H₁₅NO, 165)

(2) 类似抗阳痿药物

① 好猫西地那非(Homosildenafil): 未检出

② 红地那非(Hongdenafil): 未检出

③ 海地那非Hydroxy homosildenafil: 未检出

④ Amino tadalafil: 未检出

⑤ 伪伐地那非Pseudo-vardenafil: 未检出

⑥ 羟基-红地那非Hydroxy hongdenafil: 未检出

⑦ Dimethylsildenafil: 未检出

- ⑧Xanthoanthrafil : 未检出
- ⑨Hydroxyvardenafil : 未检出
- ⑩那猫西地那非Norneosildenafil : 未检出
- (11) Demethylhongdenafil : 未检出
- (12)Piperidinohongdenafil : 未检出
- (13)Carbodenafil : 未检出
- (14)Thiosildenafil : 未检出
- (15)Dimethylthiosildenafil : 未检出
- (16)Acetylvardenafil : 未检出
- (17)Benzylsildenafil : 未检出

(3) 类抗肥胖药物

- ①去甲舍曲林desmethyisibutramine : 未检出
- ②3-MCPD(3-Monochloropropane-1,2-diol) 规范

(单位: mg/kg)

食品	规范
酸水解酱油、混合酱油(限于混合加工酸水解酱油或其整体制造的)	不超过0.3
HVP: 水解植物蛋白	不超过1.0 (如干HVP)

* HVP: 从豆类、玉米或小麦获得水解植物蛋白, 转化为氨基酸类, 其它通过化学加工(水解酶除外)。

(4) 苯并[a]芘(Benzo(a)pyrene)

- ① 食用油: 不超过2.0/g/kg

(5) 类抗肥胖药物

- ①D去甲舍曲林(Desmethyisibutramine): 未检出.

13) 制造销售幼儿或6个月以下新生儿的食品不应查出阪崎肠杆菌(*阪崎肠杆菌* (*Enterobacter Sakazakii*))、大肠杆菌(大肠菌)组及焦色, 细菌数量不应不超过20,000/g (液体产品不超过100/g)。

14) 肉内二恶英(Dioxin)的限量。

(1)牛肉: 不超过 4.0 µg TEQ/g fat

(2)猪肉: 不超过 2.0 µg TEQ/g fat

(3)鸡肉: 不超过 3.0 µg TEQ/g fat

15) 饭店内诺瓦克病毒的限量

食品烹饪、制作或加工或用水或饮用水或 清洗饭店食品材料或餐具用水, 食品服务中心或食品制造厂或加工商用水、不应查出诺瓦克病毒。但是, 作为饭店、食品服务中心或其它单位饮用水的自来水应免除此规定。

6. 食品存储及销售标准

1)所有食品要在卫生条件下处理和销售, 不得在不干净的场所储存和销售。应充分防止鼠害及虫害的侵袭。

2)食品应在防雨、防雪工作区内加工, 且不得与有害人类健康的化学品、农药及毒性物质一同存放。

3)小心异物进入食品, 食品应与其它可能影响其味道的食品及食品添加剂分开存放。

4)食品应在凉爽场所存放销售, 在常温下保持期不能超过7天的某些食品应尽量在冷藏或冷冻设施内长久存放和分销。

5)当大豆作为一种豆腐原料销售, 要控制防止各种有害材料、掺假和异物(包括霉菌)造成的损失。存放和销售大豆时, 应避免直接暴露在直接光、雨等环境下。

6)快餐食品应尽快供给给消费者, 运输与分售应采用恒温设备冷藏、保温及室内温度。设备的冷藏温度应保持10°C以上, 保温温度在60°C以上。

7)加工鱼制品、冷藏面条、灭菌豆奶、韩国灭菌泡菜(kimchi)、米酒sikhae (掺谷发酵鱼)及调味和盐浸(腌制海产品)、发酵饮料、加工豆腐及炸制品食品等食品的保存温度不应超过10°C。但某些用密封容器包装和消毒的加工鱼制品可以排除在外。豆腐、整豆腐及酱制品应用符合饮用水标准的水处理, 然后储存。

8)冷冻食品解冻后, 不应当作室温食品或冷藏食品销售, 室温食品或冷藏食品不应当作冷冻食品销售。

9)冷藏食品不应在室内温度下(果/菜除外)销售。

10)解冻食品不应再次冷冻。

11)冷冻或冷藏品应采用能保持规定温度的车辆或采用等效或更佳方式运输。超过4个小时长途运输的豆腐、整豆腐及酱制品, 应用冷藏车保质。加工豆制品也要用冷藏车保质。

12)吸潮食品应采取有效防吸潮的措施。

13)在运输或包装期间, 注意防止容器与包装受到损害及强烈撞击。筒装制品应保持外表无锈。

14)其它印刷内容不得覆盖标签标明的生产日期及保质期。

- 15) “分销期”应从包装完成后计起(但对包装后再经其它加工程序的制品，应以最后一道工序完成计起)；胶囊制品是从填装与成形工序完成后计起。当同一包装内含不同有效期的不同产品时，如成套礼品盒，则以最短效期为整体制品的分销期。但分成销售小包装的制品分销期应按原包装制品的时间计起。经简单加工，未改变原来制品保存状况的产品，其分销期应根据原材料的包装时间来确定。
- 16)产品制造商/进口商应在考虑了产品特性(包装材料、保存条件、制作方法及原材料混合比等)及其它销售条件(冷藏或冷冻等)后，确定产品分销日期，以防止产品损坏，保证质量。
- 17)如拟用容器进口、储存、留置或运送浓缩果汁或其它产品，储藏柜(-5°C以下)、室内储藏柜(0°C以下)及运输冷藏车(0°C以下)应保持规定温度，输送线应保持干净。食品储存、留置或运送材料及/或清洁剂或输送线的清洁应符合食品添加剂、设备、容器或包装材料标准规范。
- 18)制作罐装食品的盐浸冷冻鱼可在-9°C下运输。运输期间应使用卫生运输容器及容器盖，温度应保持在-9°C以下。

第 3 条 长保质期的食品规范

第 3 条 长保质期的食品规范

1. 罐装与瓶装食品

“罐装与瓶装食品”指在适当温度下经排气和密封，以保持产品质量的产品。

1) 制造和加工标准

(1)消毒热处理应使产品的中心温度保持4分钟120°C或采用等效或更有效的方式。

(2)pH值超过4.5，标签注明产品成分、加工地点、加工日期及杀菌记录的弱酸制品应保持证明文件。

(3)pH值不超过4.5的酸性制品可以在低于90 °C条件下正常消毒。

(4)为保持储藏特性，产品应根据其特点用适当方式杀菌或消毒，然后再用适当方法冷藏，以防止产品成分退色，抑制嗜热菌繁殖。

2) 规格

(1)外观：容器或封闭器不应胖听或变形。内容物颜色一致，无怪气味或味道。

(2)真空度(cmHg)：保持适当真空度(一拉罐制品除外)。

(3)锡(mg/kg)：不超过150 (酸性罐装食品不超过200)。

(4)细菌：无菌

(5)内容物质及固态物含量：不低于标签标量(但如食品内容物难以同固体物分离(如果酱)，则固态物无须进行含量测定。以kg及L为单位的量可转换为g和mL)。

2. 干馏食品

“干馏食品”指用单层塑料膜、金属箔或多层材料模塑成包装袋或其它适当形状，将加工或烹饪食品填入模塑容器内后密封，然后加热消毒或进行其它消毒处理所制成的食品。

1) 制造和加工标准

(1)产品应以保持其特性的适当方式进行杀菌，以保证密封储存性能。但当产品pH值超过 4.5，潮度超过0.94时，其杀菌方式应使产品中心温度持续保持120°C 4分钟或采取等效或更有效的方式。

(2)产品消毒后应用适当方式冷藏，以防止产品成分退色，抑制嗜热菌繁殖。

(3)防腐剂不得用于任何其它目的。

2) 规格

(1)外观：容器或封闭器不应胖听或变形。内容物应具备独特的味道、颜色及物理特

性，不应有无怪气味或味道。

(2)细菌：无菌

(3)焦色：未查出。

3. 冷冻食品

“冷冻食品”指一种将制作、加工或烹饪食品填入容器和包装材料内，经冷冻处理后长期储存的食品。

(1) 消费前无需经加热处理的冷冻食品：无需分别加热处理的冷冻食品。

(2) 消费前需经加热处理的冷冻食品：只有分别加热处理后才能消费的冷冻食品。

1) 制造和加工标准

(1)食品冷藏前应进行杀菌，其方式是使产品中心温度在不低于63°C下保持30分钟，或等效方法。

2) 规范

项目 \ 类型	消费前无需经加热处理的冷冻食品	费前需经加热处理的冷冻食品	
		冷冻前食品需要加热	冷冻前无需加热
(1) 细菌数量	不超过100,000/g (发酵产品或添加乳酸菌的产品除外)	不超过100,000 /g (发酵产品或添加乳酸菌的产品除外)	不超过3,000,000 /g (发酵产品或添加乳酸菌的产品除外)
(2) 大肠菌群	不超过10/g	不超过10 /g	-
(3) 大肠杆菌	-	-	阴性
(4) 乳酸菌	不低于标签数量(如产品只添加乳酸菌)。		

第 4 条 单个食品标准规范(第 5 条)以外的

一般加工食品标准规范

第 4 条 单个食品标准规范(第 5 条)以外的一般加工食品标准规范

“第 5 条——单个食品标准规范”规定以外的一般加工食品一般分类如下。但是，定义、制造和加工标准、主要原材料、范围、产品名称和使用等属“第 5 条——单个食品标准规范”以及单个标准规范不一致的食品应不在之列。

1. 食品类型

- 1)加工粮谷制品：指以粮谷为主要材料的加工产品。
- 2)加工豆类制品：指以豆为主要材料的加工产品。
- 3)加工马铃薯制品：指以马铃薯为主要材料的加工产品。
- 4)加工淀粉制品：指以淀粉为主要材料的加工产品。
- 5)加工食油和脂肪制品：指以食油和脂肪制品为主要材料的加工产品(但是，芝麻油或紫苏油不在其列)。
- 6)加工糖制品：指以糖为主要材料的加工产品。
- 7)加 海产品：指以使用添加剂的海产品为主要材料的加工产品。
- 8)其它加工产品：参见1) ~ 7)未不包括的加工食品。

2. 规范

- 1)外观：适当。
- 2)异物：适当。
- 3)酸性值：不超过3.0 (限于食用乳脂加工产品；芝麻粉及豆粉不超过4.0；食用加工蛹或油处理食品不超过5.0)。
- 4)过氧化值：不超过60 (限于食用加工 蛹或油处理食品)。
- 5)重金属等(mg/kg)：不超过10 (限于食用乳脂加工产品或糖类加工产品)。
- 6)大肠杆菌：阴性(限于杀菌处理制品)。
- 7)菌数：阴性(限于杀菌处理制品)。
- 8)如食品添加剂法典规定了此类成分限量，则应检测焦色、合成防腐剂及抗氧化剂。该检项可视其重要性有选择的采用。

第 5 条 单个食品标准规范

第 5 条. 单个食品标准规范

1. 糖果类

1) 定义

糖果类指饼干、糖果、口香糖、冰糖等以植物为主要成分，加入其它食品或食品添加剂制成的产品

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

(1)冰糖应在68.5℃下消毒30分钟，或用等效或更有效的方法消毒。

(2)杯状果冻的尺寸，封盖接触面内径应不小于5.5cm，高度及底内径应不小于3.5cm。

4) 食品类型

(1)饼干

饼干指用像谷粉植物材料烘烤、膨化、油炸或其它加工方式或加入一种食品或食品添加剂制成的产品。它包括饼干、威化饼干、小甜饼、薄脆饼干、Han-Gwa(韩国传统小甜饼、快餐或其它)。

(2) 糖果

糖果指一种用植物、糖类、糖醇及红豆为主要成分，然后浓缩再与其它食品或食品添加剂混合配制成的产品，包括糖、焦糖、良姜(红豆糕)及浆等。

(3) 口香糖

口香糖指用天然或人口树胶灯为基本材料,再加入其它食品或食品添加剂制成的产品。

(4) 冰糖

冰糖指在饮用水内加入一种食品或食品添加剂混合冷冻制成的产品，但不包括含奶油冰淇淋。

5)规范

(1)说明: 粘性液体或粉末状态, 固有颜色、浑浊、无异味或怪味。

(2)酸性值: 小于2.0(限油炸食品)

(3)禁焦油色: 未检出(限糖果和口香糖)。

(4)人工甜味料: 未检出(限糖果)。

(5)抗氧化剂(g/kg): 除下表规定的以外, 未检出(限口香糖)。

丁基化羟基茴香醚 抗氧化剂 叔丁基氢醌	不超过 0.75 (结合使用时,丁基化羟基茴香醚、抗氧化剂及叔丁基氢醌总量应不超过 0.75)。
------------------------	---

(6)菌数: 低于3,000/mL试料溶液 (限食冰; 除含乳酸菌的食冰外)。

(7)大肠菌群: 低于10/mL(限食冰)。

(8)乳酸菌: 不低于粘贴标签数量(限含乳酸菌的食冰)。

(9)破断值(牛顿): 不超过5(限杯状果冻)

(10)黄霉毒素(g/kg): 不超过10 (限花生或含坚果的食品)。

2. 面包或米糕

1)定义

面包或米糕指以小麦粉、米粉、糯米粉或其它谷粉为主要材料, 加入其它食品或食品添加剂加工成的面包、米糕及饺子。

2) 原材料的要求

(1)易变质或腐化的原材料应冷冻或冷藏。

3) 制造和加工标准

(1)对酒精处理的产品(不低于1%酒精), 残留酒精质量不应变质。

4)食品类型

(1)面包

面包指以麦粉或其它谷粉为主要材料, 加入其它食品或食品添加剂, 发酵或捏和、烘烤、蒸制或油炸制成的面包、蛋糕、松糕、炸面圈、比萨饼、肉馅饼、热狗或其它食品。

(2)米糕

米糕指以米粉、糯米粉或其它谷粉为主要材料制成的一种食品。在加热前, 其材料再与盐、糖、谷、豆类、蔬菜、水果和酒精等混合。

(3)饺子

饺子指用肉、蔬菜及/或其它内搅拌物外加面皮制成的食品。

5)规范

(1)说明: 要求固有香味, 无异味或怪味。

(2)焦色：未检出(限面包和松糕)

(3)糖精钠: 未检出

(4)防腐剂(g/kg): 除以下不得检出外，任何防腐剂。

丙酸 丙酸钠 丙酸钙	不超过2.5 (丙酸, 限于面包及蛋糕)
山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	不超过1.0 (山梨酸, 限于红豆酱等)

(5)金黄色酿脓葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*): 阴性(限奶油面包)。

(6)沙门氏菌(*Salmonella ssp.*): 阴性 (限奶油面包)。

3. 可可制品或巧克力

1) 定义

可可制品或巧克力指可可块、可可脂、可可粉或从可可树(*Theobroma cacao*)果提取的其它物质，或在巧克力、甜巧克力、奶油巧克力、白巧克力、类巧克力及加工巧克力制品内加入食品或食品添加剂制成类似可可块、可可油、可可粉、或其它的可可制品。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

(1)不得加入酒精成分。但是，如想利用酒精改善味道，增香或除味，可用酒精成分(酒精)比例为1%。

4) 食品类型

(1)加工可可制品

①可可块

通过可可果烘烤、去皮和碾碎制成的可可制品。

②可可油

可可果去皮、萃取或压榨获得的可可油。

③可可粉

④通过烘烤、去皮和压榨可可果，然后除油制成的粉状可可制品。

其它加工可可制品

将可可果原材料与食品或添加剂混合得到的其它可可制品加工，但不包括以上可可油、可可块及可可粉。

(2)巧克力

①巧克力

在可可成分内加入食品或食品添加剂后加工制成的巧克力，固体可可的含量不少于**35%**(可可油不少于**18%**；无脂固体可可不少于**14%**)。

②甜巧克力

在可可成分内加入食品或食品添加剂制成的甜巧克力，固体可可含量不少于**30%**(可可油不少于**18%**；无脂固体可可不少于**12%**)。

③奶油巧克力

在可可成分内加入食品或食品添加剂制成的奶油巧克力，固体可可含量不少于**25%**(无脂固体可可不少于**12.5%**)；固体乳不少于**12%**(乳脂不少于**2.5%**)。

④Family 奶油巧克力

在可可成分内加入食品或食品添加剂制成的Family 奶油巧克力，固体可可含量不少于**20%**(无脂固体可可不少于**2.5%**)；固态乳不少于**20%**(乳油不少于**5%**)。

白巧克力

⑤白可可成分内加入食品或食品添加剂制成的巧克力，可可油含量不少于**20%**；固态乳不少于**14%**(乳油不少于**2.5%**)。

类巧克力

⑥在固体可可内加入食品或食品添加剂制成的类巧克力，固体可可含量不少于**7%**。

⑦加工巧克力制品

在坚果、糖果、饼干或其它食品加入上述①-⑥不同巧克力制品，混合、涂抹或填充制成的巧克力加工制品。

5) 规范

(1)说明：要求固有香味，无异味或怪味。

(2)铅(mg/kg)：不超过**2.0**(限可可粉)

(3)碘值：**33-42**(限可可油)

(4)禁止焦色：不可查出(可可块、可可油及可可粉除外)。

4. 果酱类

1)定义

酱类指水果或果类蔬菜与糖混合制成的果冻或果露，包括果酱、橘子酱等。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1) 经过消毒工序后，产品应冷却，以抑制适热菌孳生，保持质量。

4)食品类型

(1)果酱

果酱指通过水果或蔬菜浆化(不少于40%; 除草莓外的浆果，不少于30%)与糖混合制成的一种产品。

(2) 橘子酱

橘子酱指用桔子(不少于30%)包括桔皮制成的一种制品。

(3) 其它酱类

其它酱类指用水果或蔬菜或水果蔬菜及糖的混合物加工制成的产品,其糖浆(不少于30%)、果冻(不不少于20%)及果派馅。

5)规范

(1)焦色: 不得检出，但其它酱类除外。

(2)防腐剂(g/kg): 除不得检出以下项目外，任何防腐剂。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	作为山梨酸使用时，含量应不超过1.0。
苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	作为苯甲酸使用时，含量应不超过1.0。
羟甲基苯甲酸 羟乙基苯甲酸 羟丙基苯甲酸	作为羟苯甲酸使用时，含量应不超过1.0。
丙酸 丙酸钠 丙酸钙	作为丙酸使用时，含量应不超过1.0。
混合使用以上防腐剂	山梨酸酯、苯甲酸、羟甲基苯甲酸及丙酸总值不超过1.0。

5. 糖类

1)定义

糖类指甘蔗或甜菜糖提取的糖液或原糖加工成的白糖和深褐色糖晶粉。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1) 原糖制作应包括融化、过滤和晶化工序。

4) 食品类型

(1)白糖

白糖指将糖液或原糖提纯制成的一种白糖。

(2) 深褐色糖

深色红糖指将糖液或原糖提纯制成的一种深褐色糖。

(3) 其它糖类

其它糖类指将糖液或原糖提纯加工，加入食品或食品添加剂制成的产品。

5) 规格

类别 \ 类型	白糖	深褐色糖	其它糖类
(1) 特性说明	味甜、无色或白色、晶体或晶粉。	味甜、深褐色晶体或晶粉。	-
(2) 糖含量(%)	不少于99.7%	不少于97.0%	不超过 86.0
(6) 人造甜味剂	不得检出	不得检出	不得检出
(7) 铅(mg/kg)	低于0.5	低于1.0	低于1.0
(8) 二氧化硫(mg/kg)	低于20.0	低于20.0	低于20.0

6. 葡萄糖

1) 定义

葡萄糖指将作为主要材料的淀粉糖基化及精练制成的葡萄糖液、粉或晶体。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

(1) 液体葡萄糖

液体葡萄糖指将淀粉进行糖化、过滤、浓缩、纯化，在惊醒葡萄糖液加工而制成的液体。

(2) 粉状/水晶葡萄糖

粉状/水晶葡萄糖指一种晶化或干化浓缩葡萄糖液。

5) 规格

类别 \ 类型	液体葡萄糖	粉状/水晶葡萄糖
(1) 当量葡萄糖(D.E)	不少于80.0	-
(2) 人造甜味剂	不得检出	不得检出
(3) 糊精粉	-	不超过4.0
(4) 铅(mg/kg)	不超过0.5	不超过0.5

7. 左旋糖类

1) 定义

左旋糖类指，将作为主基本原料的淀粉糖基化，通过葡萄糖溶液异构化加工制成的糖制品，或通过糖溶液水解进一步加工制成的产品。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

(1) 液体左旋糖

液体左旋糖指一种经过异构化工序制成的糖制品，它按以下加工步骤将淀粉液化、糖基化、过滤、纯化及浓缩，或经水解糖获得的浓缩液制成葡萄糖或液体葡萄糖。

(2) 水晶左旋糖

水晶左旋糖指通过将左旋糖浓缩液晶化干燥后形成的一种晶态或粉态左旋糖。

(3) 其它左旋糖类

其它左旋糖类指在上述两种食品之一(1H2)中加入食品或食品添加剂制成的产品。

5) 规格

类别 \ 类型	液体左旋糖	晶体左旋糖	其它左旋糖类
(1) 左旋糖 (%)	超过脱水物的35.0		超过脱水物的35.0
(2) 人造甜味剂	不得检出	不得检出	未检出
(3) 比旋 $[\alpha]_{20D}$		-89.0- -93.5	-
(4) 铅(mg/kg)	不超过 0.5	不超过 0.5	不超过 0.5

8. 糯米汁(Yeat)

1) 定义

糯米汁(Yeat)指用酶或酸水解淀粉或淀粉物基材生成的糖液加工而成的制品。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

(1) 糖浆

糖浆指一种用酸或淀粉酶水解淀粉或淀粉基材(100%)后进行过滤浓缩成的粘性液体。

(2) 其它糯米糕

其它糯米糕指一种通过加入食品或食品添加剂制成的粘性液体。

(3) 糊精

糊精指一种用酸或酶局部水解淀粉或100%谷粉加工,浓缩或干化糖基化制品的中间产品。

5) 规格

分类 \ 类型	糯米汁	其它汁液	糊精
(1) 当量葡萄糖(D.E)	20.0以上	10.0以上	20.0以上
(2) 人造甜味剂	不得检出	不得检出	不得检出
(3) 铅(mg/kg)	不超过1.0	不超过1.0	不超过1.0

9. 糖浆

1) 定义

糖浆指将甘蔗、甜菜及枫树糖汁过滤和浓缩加工而成的液体。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

5) 规范

(1)总糖含量(%): 超过60.0(转化糖)

(2)铅(mg/kg): 不超过1.0

(3)人造甜味剂: 不得检出

10. 寡糖

1) 定义:

寡糖指糖溶液加工制成的产品，如：寡聚果糖、異麥芽寡糖、半乳寡聚糖、低聚麦芽糖、低聚木糖或低聚龙胆糖。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

(1) 寡聚果糖

寡聚果糖指一种用糖溶液进行酶催加工，使其结构至少产生一种用糖基材料结合的左旋糖分子，然后按以下过滤、纯化和浓缩步骤加工而成的液体或粉状制品。

(2) 异麦芽寡糖

异麦芽寡糖指用糖基材料消化酶，经分子结构重组，构成基本葡萄糖形式的糖溶液，过滤、纯化及浓缩步骤，加工制成的一种液体或粉状形式。

(3) 半乳寡聚糖

半乳寡聚糖指一种用酶消化糖基材料生成的用反式半乳寡聚糖溶液制成的液体或粉状制品，或用甜菜或豆类提取的棉籽糖及水苏糖溶液，经过滤、纯化和浓缩加工制成的产品。

(4) 低聚麦芽糖

低聚麦芽糖指一种液体和粉状制品。它用100%糖基材料经酶消化生成糖溶液，使其结构内产生3~10条葡萄糖分子链。

(5) 低聚木糖木寡糖

低聚木糖指一种液体和粉状制品。它是以木聚糖为基础材料，经过酶消化产生的糖溶液加工而成。

(6) 低聚龙胆糖低聚龙胆糖

低聚龙胆糖指一种通过过滤、纯化和浓缩酶化糖溶液，诱使beta-组合葡萄糖分子转化成碳水化合物制成的低聚糖。

(7) 其它寡糖

其它寡糖指在上述(1)~{6}寡糖之一内加入食品或食品添加剂制成的低聚糖制品。

5) 规格

(1) 低聚糖含量(%)

①寡聚果糖、異麥芽寡糖、半乳寡聚糖、低聚麦芽糖、低聚木糖应不超过10.0。

②低聚麦芽糖: 超过40

③ 混合低聚糖: 要求超过个体低聚糖的含量。

(2) 铅:不超过1.0.

11. 加工肉及蛋类品

1)定义

加工肉及蛋类品指以(畜产品加工及成分规范标准未规定的)肉或蛋为主要材料制造、加工成的产品。

2) 原材料的要求

(1) 非家养动物的原材料应符合畜产品加工法规定的屠宰方法与检验标准。

3)制造和加工 标准

4)食品类型

(1)肉和蛋制品

肉和蛋制品指食用养殖动物的蛋、胴体、瘦肉、内脏及其它部分。

(2) 加工肉制品

加工肉制品指一种以肉为主要材料，加入其它食品或食品添加剂制造、加工的产品。

(3) 加工蛋制品

加工蛋制品指一种以蛋为主要材料，加入其它食品或食品添加剂制成的产品。

5) 规范

(1)亚硝酸根离子(g/kg): 不超过0.07 (限于加工肉制品)

(2)挥发性碱性氮(mg %): 低于20 (限于肉制品)

(3)焦色 : 不得检出 (限于加工肉制品)

(4)大肠菌群: 低于10/1g(限于灭菌制品: 加工肉制品应为阴性)

(5)菌数: 阴性(限于消毒: 但杀菌要低于10,000/1g)

(6)沙门氏菌: 阴性(限于灭菌制品))

(7)E.Coli O157: H7: 阴性(限于绞碎初制品)。

(8)防腐剂(g/kg): 除以下内容不得检出外，任何防腐剂。

12. 鱼制品

1) 定义

鱼制品指以鱼肉为主材料制造、加工成的鱼糕、鱼火腿、半加工鱼肠、鱼肉、鱼酱(surimi)等。

3) 原材料的要求

(1) 原材料应有良好的新鲜度。

(2) 鱼应在5°C下储存和处理，冷冻鱼酱应按卫生方式，在-18°C下储存处理。

(3) 应按卫生方式清除鱼及贝类动物的非食用部分。

3) 制造和加工标准

(1) 生鲜鱼(冷藏鱼肉除外)应用饮用水处清洗，去除b100d脂肪及水溶蛋白等。

(2) 任何分销产品应密封包装。

4) 食品类型

(1) 鱼糕

鱼糕指一种经洗提盐溶蛋白的鱼肉内加入其它食品制造、加工成的制品。

(2) 鱼肠

鱼肠指用腌熏鱼肉或在肠衣内填充鱼肉，然后再经热处理制成的一种产品(但是，鱼肉量应超过其它肉量)。

(3) 半加工鱼

半加工鱼指一种在经洗提盐溶蛋白后不经热处理的鱼肉内加入其它食品或食品添加剂制成的鱼制品。

(4) 鱼肉

鱼肉指不含赋形剂及防腐剂的筛选加工鱼肉(不包括山梨酸和山梨酸钾)。

(5) 鱼酱

鱼酱指加入盐、糖和磷酸盐的筛选加工鱼肉。

(6) 其它加工鱼制品

其它加工鱼制品指上述(1)~(5)未规定的产品。

5) 规格

(1) 亚硝酸根离子(g/kg): 低于0.05 (限于鱼肠)

(2) 焦色: 不得检出(不包括鱼肠)

(3) 大肠菌群: 阴性(不包括未加热制品)

(4) 菌数: 阴性(限于消毒制品)

(5)防腐剂(g/kg): 除不得检出以下物质外, 任何防腐剂。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	不超过2.0(以山梨酸为主)
---------------------	----------------

13. 豆腐或凉粉(Mook)

1) 定义

豆腐指以豆类为主要材料, 将豆奶固化加工而成制品。它包括豆腐, 整豆腐、豆腐皮及加工豆腐。凉粉(Mook)是以淀粉或聚糖为主要材料制成的。

2) 材料的要求

- (1)原材料经预热处理后应基本无土、沙、草杆及其它异物。
- (2)豆粉应真空包装, 真空包装后要用氮冲洗或低温分销冷藏。

3) 制造和加工标准

- (1)建议成品包装。
- (2)无包装豆腐应有制造商公司名称或打印商标或用其它识别方式, 以便与其它公司的产品区分。
- (3)用于制作豆腐皮的豆奶应经过热处理或其它等效处理。
- (4)如海水符合环保政策框架法执行令附件I-3-D-(1)/(2)规定的I级要求, 则制作豆腐可使用海水(包括地下水)。

4) 食品类型

(1)豆腐

豆腐指一种在豆液内加入凝结剂(包括100%豆粉, 但不包括食盐)制成的产品。

(2)整豆腐

整豆腐指一种在细豆粉加工的豆液内加入凝结剂(包括100%豆粉, 但不包括食盐)制成的产品。

(3) 豆皮

豆皮指在一特定温度下加热时, 豆液表面构成的薄膜, 或加工成豆皮。

(4) 加工豆腐

加工豆腐指一种在制作豆腐/整豆腐时加入其它食品制成的产品, 或在加工豆腐/整豆腐内加入食品或添加剂制成的产品(但是, 豆腐或整豆腐应不少于50%)。

(5) 淀粉糊(Mook)

淀粉糊指一种以淀粉、海藻或魔芋糊为主要主原料加工成的产品。

5) 规格

- (1)重金属等(mg/kg): 不超过3.0

大肠菌群:

- (1)豆腐及整豆腐: 不超过10/g(限于填充、密封产品)
- (2) 淀粉糊: 阴性(限于填充、密封产品)

(3) 焦色: 不得检出

14. 食用油及脂肪

1) 定义

食用油及脂肪指在室内温度下从植物(包括粉碎的植物碎沫)和动物或其制作、加工品中获取的液态或固态食用油, 如: 豆油、玉米油、菜籽油、米糠油、芝麻油、紫苏籽油、红花油、葵花籽油、棉籽油、花生油、橄榄油、棕榈油、椰子油、混合食用油、精练加工油、起酥油、人造黄油、辣椒籽油及调味油。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

(1) 通过萃取或其它加工工序汲取的原油应经过脱胶、脱酸、漂白、除味或其它等效精炼过程或其结合方式处理。

(2) 通过压制或超临界流体萃取(用二氧化碳)的原油应经过沉淀或过滤, 清除任何沉淀物。

(3) 在米糠油精炼过程中不应使用甘油来调节酸性值。

(4) 对于通过机械压制或超临界机械压制萃取(用二氧化碳)的芝麻油或紫苏籽油, 不应添加食用油及脂肪。

(5) 萃取溶液、二氧化碳、氢氧化钠及其它用于食用油及脂肪的制作工序

应符合食品添加剂法典的要求。

4) 食品类型

(1) 豆油

豆油指从大豆中萃取的油, 再加工成食用油。

(2) 玉米油

玉米油指从玉米胚芽中萃取的油, 再加工成食用油。

(3) 菜籽油(油菜籽油)

菜籽油指从油菜中萃取的油, 再加工成食用油。

(4) 米糠油(糙米油)

米糠油指从米糠中萃取的油, 再加工成食用油

(5) 芝麻油

芝麻油指通过压榨芝麻籽制成的油, 再用二氧化碳进行超临界萃取或纯化芝麻籽生油。

(6) 紫苏籽油

紫苏籽油指通过压榨紫苏籽制成的油, 再用二氧化碳进行超临界萃取或纯化紫苏籽生油。

(7) 红花籽油

红花籽油指从红花籽萃取的油，再加工成食用油；它包括红花籽油及高油酸红花籽油。

(8) 葵花籽油

葵花籽油指从葵花籽萃取的油，再加工成食用油；它包括葵花籽油及高油酸葵花籽油。

(9) 棉籽油

棉籽油指从棉籽中萃取的油，再加工成食用油；它包括棉籽油、棉籽色拉油及棉籽硬脂油。

(10) 花生油

花生油指从花生中萃取的油，再加工成食用油；它包括花生油及精炼花生油。

(11) 橄榄油

橄榄油指通过物理或机械法压榨过滤橄榄果获取的冷榨油；它包括精炼橄榄油、精榨橄榄油及冷榨与精炼混合橄榄油。

(12) 棕榈油

棕榈油指从棕榈、棕榈油酸油中萃取的油，或棕榈油分馏萃取的棕榈硬脂油 及从棕榈仁中萃取的棕榈仁油。

(13) 椰子油

椰子油指从椰子瓢中萃取的油，再加工成食用油。

(14) 混合食用油

混合食用油指将两种或更多种上述种类油简单混合制成的油(不包括芝麻籽油及冷榨紫苏籽油)。

(15) 加工脂肪及油

加工脂肪及油指为加工成食用油，通过氢化、分馏或酯交换而改变物化特性的食用油及脂肪。

(16) 起酥油

起酥油指为提高固体或液体柔性和乳化特性而加入添加剂的食用油和脂肪。

(17) 人造黄油

人造黄油指加入水、食品及添加剂制成的固体或乳化食用油和脂肪(包括乳脂)。它包括人造黄油及低脂人造黄油(涂抹脂肪)。当以乳脂为原材料时，其含量百分比应低于成品脂肪含量的50%。

(18) 辣椒籽油

辣椒籽油指从辣椒籽中萃取的油，再加工成食用油；它包括冷榨辣椒籽油及辣椒籽油。

(19) 调味油

调味油指在食用油及脂肪(除冷超临界萃取榨芝麻油、芝麻油、超临界萃取冷榨紫苏籽油、紫苏籽油)(不少于食用油和脂肪50%)内加入香料、调味剂、坦然萃取物、调味品或其它物质制成的油制品。它用于食品蒸制或油炸或加工期间改善食品味道。

(20) 其它食用油

其它食用油指从适于食用的单一含油原料或从压榨加工后残留物中获取适于食用的原油加工成的食用油。但是已规定标准规范的不在此类产品之列。

5) 规格

类别 \ 类型	豆油	玉米油	菜籽油	米糠油
(1) 酸性值	不超过0.6	不超过0.6	不超过0.6	不超过0.6
(2) 含碘值	123-142	103-130	95-127	92-115

类别 \ 类型	芝麻油	精炼芝麻油	紫苏籽油	精炼紫苏籽油
(1)酸性值	不超过4.0	不超过0.6	不超过5.0	不超过0.6
(2)含碘值 value	103- 118	103-118	192-209	192-209
(3)抗氧化剂(g/kg)			除以下外，不应检出任何抗氧化剂。	
			丁羟茴醚 丁基羟基甲苯 叔丁基对苯二酚 无	不超过0.2(当一同使用时，丁羟茴醚、丁基羟基甲苯及叔丁基氢醌的总数应不超过0.2)
	-	-	没食子酸丙酯	不超过 0.1
(4) 亚麻酸 (%)*	不超过 0.5			-
(5) 芥(子)酸(%)	未检出	-	-	-

*棕榈酸(C_{16:0})、硬脂酸(C_{18:1})、油酸(C_{18:1})、亚麻酸(C_{18:2})、亚麻酸_{18:3}、花生四烯酸(C_{20:0})
内亚麻酸的含量

类别 \ 类型	红花籽油	高油酸红花籽油	葵花籽油	高油酸葵花籽油
(1) 酸性值	不超过 0.6	不超过0.6	不超过0.6	不超过0.6
(2) 含碘值	140-150	80-100	120- 142	75-88

类别 \ 类型	棉籽油	棉籽色拉油	棉籽硬脂油
(1) 酸性值	不超过0.6	不超过0.6	不超过0.6
(2) 含碘值	102-120	105-123	83-105
(3) 低温测试	-	保持5个半小时干净透	

类别 \ 类型	花生油	精练花生油
(1) 酸性值	不超过2.0	不超过0.6
(2) 含碘值	84-103	84-103
(3) 抗氧化剂(a/ka)	除以下外, 不应检出任何抗氧化剂。	
	丁羟茴醚 丁基羟基甲苯 叔丁基对苯二酚	不超过0.2(当一同使用时, 丁羟茴醚、丁基羟基甲苯及叔丁基氢醌的总数应不超过0.2。
	无 没食子酸丙酯	不超过 0.1

类别 \ 类型	冷榨橄榄油	精炼橄榄油	混合橄榄油
(1) 酸性值	不超过2.0	不超过0.6	不超过2.0
(2) 含碘值	75-94	75-94	75-94

类别 \ 类型	棕榈油	棕榈油酸	棕榈硬脂油	棕榈仁油
(1) 酸性值	不超过0.6	不超过0.6	不超过0.6	不超过0.6
(2) 过氧化值	-	不超过5.0	不超过3.0	
(3) 含碘值	44-60		-	14-22

类别 \ 类型	椰子油	混合食用油	加工油和脂肪
(1) 酸性值	不超过0.6	不超过0.6	不超过0.6
(2) 过氧化值	-		不超过 3.0
(3) 含碘值 value	7-11		
(4) 抗氧化剂 (g/kg)	-	除以下抗氧化剂外，不得检出任何抗氧化剂。	
		丁羟茴醚 丁基羟基甲苯 叔丁基对苯二酚	不超过0.2(当一同使用时，丁羟茴醚、丁基羟基甲苯、叔丁基氢醌总量不超过 0.2)
		壬二酸 没食子酸丙酯	不超过 0.1

类别 \ 类型	起酥油	人造黄油	低脂人造黄油(涂抹脂肪)
(1) 粗脂肪 (%)	-	不少于 80.0	不少于10.0-低于80.0
(2) 酸性值	不超过0.8(使用乳化剂,如工业或餐厅用,而非零售用脂肪酸磷酸酯及甘油酯应不在此列)	不超过1.0(用脂肪酸乳脂、磷酸酯或甘油酯应不在此列)。	不超过1.0(用脂肪酸乳脂、磷酸酯或甘油酯应不在此列)。
(3) 焦色		不得检出	不得检出
(4) 抗氧化剂(g/kg)	除以下内容外,不得检出任何抗氧化剂。		
	丁羟茴醚 丁基羟基甲苯 叔丁基氢醌	不超过0.2(当一同使用时,丁羟茴醚、丁基羟基甲苯、叔丁基氢醌总量不超过0.2)	
	没食子酸丙酯	不超过 0.1	
	-	乙二胺四乙酸二钠钙(Calcium Disodium Ethylenediaminetetra- carboxylate)不超过0.025	
(5) 防腐剂 (g/kg)	除以下抗氧化剂外,不得检出任何抗氧化剂。		
	脱氢乙酸 脱氢醋酸钠	不超过0.5 (脱氢乙酸)	
	苯甲酸、苯酸钠、苯酸钾、苯酸钙	不超过1.0(苯甲酸)	
	山梨酸, 山梨酸钾、 山梨酸钙	不超过1.0(山梨酸; 低脂人造黄油(涂抹脂肪), 不超过2.0)	
	当上述防腐剂(苯甲酸及山梨酸)一同使用时;	不超过1.0 (苯甲酸及山梨酸总数; 低脂人造黄油(涂抹脂肪), 苯甲酸及山梨酸总数不应超过2.0; 苯甲酸含量不应超	

类别 \ 类型	压榨辣椒籽油	辣椒籽油	调味油
(1) 酸性值	不超过3.0	不超过0.6	不超过3.0
(2) 含碘值	120- 139	120-139	-
(3) 焦色	-		不得检出

类别 \ 类型	其它食用油和脂肪	
1) 酸性值	不超过0.6 (如属冷榨油, 不超过 4.0)	
2) 抗氧化剂(g/kg)	除以下内容外, 不得检出任何抗氧化剂。	
	丁羟茴醚 丁基羟基甲苯 叔丁基对苯二酚	不超过0.2(当一同使用时, 丁羟茴醚、丁基羟基甲苯、 叔丁基对苯二酚总量不超过 0.2)
	没食子酸丙酯	不超过 0.1

15. 面条

1) 定义

面条指小麦或淀粉为原料，经加热或干燥工序制成的产品，它包括面条、冷面(naengmyeon)、粉丝(dangmyeon)、油炸面及面食。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

(1)对于酒精处理产品(酒精用量不低于1%)，其酒精处理方式应使任何酒精残留对质量不产生负面影响。

4) 食品类型

(1) 面条

面条指一种以小麦粉或其它谷粉为主要材料制成的产品，它包括棉片和饺子皮(mandupi)。

(2) 冷面(Naengmyeon)

冷面指一种以荞麦粉、谷粉或淀粉为主要材料，经挤压制成的产品。

(3) 中国面条(Dangmyeon)

中国面条指一种以淀粉(不少于80%)为主要材料制成的产品。

(4) 油炸面条

油炸面条指一种通过蒸制或油炸制成的面条。

(5) 面食

面食品指一种以粗粒小麦粉、硬脂小麦份或麦粉为主要材料，用压面机压制而成的产品。它包括意大利通心面及意大利面条。

5) 规格

(1)焦色: 不得检出

(2)防腐剂: 不得检出

(3)菌数(克):

不超过1,000,000 (限酒精处理产品)

不超过100,000 (限灭菌制品)

(4)大肠杆菌: 阴性(限酒精处理产品)

(5)大肠菌群: 阴性(限灭菌制品)

16. 茶叶

1) 定义

茶叶指用植物原物质制成的餐饮料，包括滤茶(浸泡茶)、液体茶及茶粉

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

(1)根据原材料的性质，萃取过程应采用冷浸泡、热浸泡或其它适当浸泡方式。为此可用水、酒精或二氧化碳。

(2) 双花茶(壮阳茶)应以白芍药、熟地黄、黄芪、丹桂、川穹、肉桂及甘草为原料，经过滤后用可溶萃取物制成。此外，还可加入姜、枣、松果或其它类。

4) 食品类

(1) 滤茶(浸泡茶)

滤茶(浸泡茶)指一种将植物芽、叶、花、茎、果或谷粒浸泡于水，经过滤后制成的饮品。

(2) 液体茶

液体茶指一种通过萃取或其它方式 处理植物原材料制成的饮品(提取溶液、浓缩溶液或粉末)。有时也可在此类溶液内加入食品或食品添加剂，配制成浆或液体。

(3) 茶粉

茶粉指一种以植物原材料为主要材料制成的粉末或其它固态形式。

5) 规格

(1) 焦色: 不得检出

(2) 铅(mg/kg): 不超过0.2 (滤茶不超过 5.0)

(3) 锡(mg/kg): 不超过 150 (限液化罐装品)

(4) 菌数: 不超过100/mL(限液态品)

(5) 大肠菌群: 阴性(限液态品)

17. 咖啡

1)定义

咖啡指加工咖啡豆或烘炒咖啡、速溶咖啡、配制咖啡、食品或食品添加剂混合咖啡。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1) 应用水、酒精或二氧化碳萃取咖啡豆。

4)食品类

(1)烘炒咖啡

烘炒咖啡指一种通过烘烤或碾磨咖啡豆制成的产品。

(2) 速溶咖啡

速溶咖啡指一种用烘炒咖啡的可溶萃取物制成的产品。

(3) 配制咖啡

配制咖啡指用食品或添加剂配制的烘炒或速溶咖啡。

(4) 液态咖啡

液态咖啡指一种将烘炒咖啡精、浓缩咖啡汁或速溶咖啡溶于水中，或将糖、乳品或非精制奶油混合制成的产品。

5) 规格

(1)铅(mg/kg): 不超过2.0

(2)锡(mg/kg): 不超过150 (限罐装液态制品)

(3)焦色: 不得检出

(4)菌数: 不超过100/mL(限液态制品).

(5)大肠菌群: 阴性(限液态制品)。

18. 饮料

饮料指饮用制品，包括水果蔬菜饮料、碳酸饮料、豆奶、发酵饮料、人参/红参饮料及其它饮料(不包括酒精饮料、茶、含3%以上无脂固态可溶物的饮料)。

18-1 水果蔬菜饮料

1) 定义

水果蔬菜饮料指用水果或蔬菜直接制成的产品，或通过稀释加工成饮料，包括浓缩果/菜汁、水果/蔬菜汁及蔬菜饮料。

2) 原材料的要求

(1)饮料使用的100%水果或蔬菜含糖量(Brix°)如下；

- ①葡萄、西洋梨：不少于11°
- ②苹果、酸橙：不少于10°
- ③桔子、柚子、番木瓜：不少于 9°
- ④梨、番石榴：不少于 8°
- ⑤桃、杏、草莓柠檬：不少于 7°
- ⑥李子、瓜、梅：不少于 6°
- ⑦其它：以参考为准

3) 制造和加工标准

(1)水果与蔬菜应用水充分清洗。

(2) 对非加热水果或蔬菜汁液而言，除相关水果蔬菜外，不应使用食品或食品添加剂。

4) 食品类型

(1)浓缩水果/蔬菜汁(或水果或蔬菜粉)

浓缩水果及蔬菜汁(或粉状水果或蔬菜)指一种用果汁、菜汁混合或二者组合，使其不超过原体积的50%的浓缩或粉状产品(但用做原材料的除外)。

(2) 果/菜汁

水果及蔬菜汁指通过对水果或蔬菜(包括用果粉、蔬粉、果/菜粉及果/菜浓汁/酱重组的浓缩果/菜汁或果/菜汁)进行物理处理(如碾榨或萃取)所获得的产品，或加入食品或食品添加剂制成的其它制品，如汁类品(果/菜汁不少于95%)。

(3)果/菜饮料

果/菜饮料指一种通过浓缩果/菜汁(或粉)或果/菜汁(不少于10%的果汁、菜汁或果/菜汁)加工制成的产品。

5) 规格

- (1)铅(mg/kg): 不超过0.3
- (2)镉(mg/kg): 不超过0.1
- (3)锡(mg/kg): 不超过150 (限罐装品)
- (4)菌数: 不超过100/mL(非加热产品或非加热产品成分不超过100,000)
- (5)大肠菌群: 阴性(不包括非加热产品或非加热产品成分)
- (6)大肠杆菌O157:H7: 阴性(限非加热产品或非加热产品成分)。
- (7)防腐剂(g/kg): 除不得检出以下物质外, 任何防腐剂。

山梨酸 山梨酸钠 山梨酸钾 山梨酸钙	山梨酸不超过0.6(但不得检出非加热处理物)。
羟基苯甲酸甲基 羟基苯甲酸丁基 羟基苯甲酸丙基 羟基苯甲酸乙基 羟基苯甲酸异丁基 羟基苯甲酸异丙基	对羟基苯甲酸不超过0.1。 (但不得检出非加热处理物)
山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	山梨酸不超过1.0(但只限于浓菠萝汁)

18-2 碳酸饮料

1) 定义

碳酸饮料指含碳酸气的饮料品；包括碳酸饮料及汽水。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

(1) 碳酸饮料

碳酸饮料指加入食品或添加剂的饮用水及加入食品或添加剂的碳酸气或汽水

(2) 汽水

汽水指含二氧化碳的天然水或在饮用水内加入二氧化碳饮用水。

5) 规格

(1) 碳酸气压(kg/cm²)

①汽水：不少于1.0

②碳酸饮料：不少于0.5

(2) 铅(mg/kg)：不超过0.3

(3) 镉(mg/kg)：不超过0.1

(4) 锡(mg/kg)：不超过150 (限罐装品)。

(5) 菌数：不超过100/mL

(6) 大肠杆菌群：阴性

(7) 防腐剂(g/kg)：除不得检出以下物质外，任何防腐剂。

山梨酸 山梨酸钠 山梨酸钾 山梨酸钙	山梨酸不超过0.6 (但碳酸饮料内不得查出)
-----------------------------	------------------------

18-3 豆奶

1)定义

豆奶指饮料指在大豆萃取物或加工大豆萃取物内加入其它食品或添加剂，经消毒或杀菌后制成的产品，包括豆浆、豆奶、豆奶粉等。

2)原材料的要求

(1)大豆应经过预热处理，充分清除杂质、沙土、草杆或其它异物。

3)制造和加工标准

(1)如直接使用豆，应充分加热，使任何容变质介质失活。

(2)成品应经过消毒工序。消毒后，成品应冷却到10°C以下(pH值低于4.5的消毒产品除外)。

4)食品类型

(1)豆浆

豆浆指大豆萃取液(7%或以上的大豆成分)

(2)豆奶

豆奶指一种豆浆或大豆加工品内加入食品或添加剂制成的液体饮料(4%或以上的大豆成分)。

(3)豆粉

豆粉指一种干粉状豆奶或配制豆奶品(50%或以上大豆成分)。

(4)其它豆奶

其它豆奶指在豆奶内(1.4%或以上大豆成分)加入果/菜汁(包括浓果汁)或乳制品/加工乳制品及谷粉，加工制成的液化、胶化或糊化产品。

5) 规格

类别 \ 类型	豆浆和豆奶	豆奶粉	其它类豆奶
菌数	不超过40,000/mL (消毒或灭菌制品: 阴性, pH值低于4.5)	不超过20,000/g (消毒制品: 阴性)	不超过40,000/mL (消毒或灭菌制品: 阴性, pH值低于4.5)
大肠菌群	不超过10/mL (消毒或灭菌制品: 阴性, pH值低于4.5)	不超过10/g (消毒制品: 阴性)	低于10/mL (消毒或灭菌制品: 阴性, pH值低于4.5)

18-4 发酵饮料

1) 定义

发酵饮料指通过乳制品或含微生物的植物原材料(如: 乳酸菌及酵母菌)发酵, 加工制成的饮料。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

(1) 乳酸饮料

乳酸饮料指一种通过乳酸芽胞杆菌使乳制品或含植物(包括消毒程序)发酵加工而成的饮料。

(2) 酵母饮料

酵母饮料指一种通过酵母菌使乳制品或含植物(包括消毒程序)发酵加工而成的饮料。

(3) 其它发酵乳饮料

其它发酵乳饮料指一种通过微生物等使乳制品或含植物(包括消毒程序)发酵加工而成的饮料。

5) 规格

(1) 乳酸芽胞杆菌/酵母菌数: 超过1,000,000/mL(限乳酸/酵母菌饮料; 不包括灭菌制品)

(2) 菌数: 不超过100/mL(限灭菌制品)

(3) 大肠菌群: 阴性

(4) 防腐剂(g/kg): 除不得检出以下物质外, 任何防腐剂。

山梨酸	不超过0.05(山梨酸消毒品: 无)
山梨酸钾	
山梨酸钙	
苯甲酸	不超过0.05

18 - 5 人参/红参饮料

1) 定义

人参/红参饮料指在人参/红参或人参/红参可溶成分加入食品或添加剂制成的饮料。

2) 原材料的要求

(1)人参/红参饮料应加入至少3年不干人参，不应使用任何残损或病参。

(2)不应用干幼参(chunmisam)、参皮(sampi)及残参肉，只有清除了病参的病损部分后才能使用。

3) 制造和加工标准

(1)制作人参/红参饮料时，应清除任何人参和红参的悬浮物。

(2)饮料应含0.15%或以上的可溶人参/红参成分(人参皂甙：80mg/g；红参皂甙：70 mg/g)或3年或以上的鲜人参/红参根。

4) 食品类型

5) 规范

(1)人参/红参成分：应查出

(2)焦色：不得检出

(3)铅(mg/kg)：不超过0.3

(4)锡(mg/kg)：不超过150 (限罐装品)

(5)菌数：不超过100/mL

(6)大肠菌：阴性

(7)防腐剂(g/kg)：除不得检出以下物质外，任何防腐剂。

苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	不超过0.6(山梨酸)
羟基苯甲酸甲基 羟基苯甲酸丁基 羟基苯甲酸乙基 羟基苯甲酸丙基 羟基苯甲酸异丁基 羟基苯甲酸异丙基	不超过0.1 (羟基苯甲酸)

18 - 6 其它饮料

1)定义

其它饮料指在饮用水内加入食品或添加剂后加工成的产品或将动植物物质液化成非属以上食品类型的饮料。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

(1)混合饮料

混合饮料指一种在饮用水内加入食品或添加剂加工成的饮料。

(2)萃取饮料

萃取饮料指通过不同加工方法用饮用水液化植物物质，或之后加入食品或添加剂制成的饮料。

(3)饮料基料

饮料基料指一种将动植物物质加工，然后加入食品或添加剂后掺水饮用的产品。

5) 规格

(1)氧成分(mg/L): 不少于24 (限含特用氧产品)

(2)铅(mg/kg): 不超过 0.3

(3)镉(mg/kg): 不超过 0.1

(4)锡(mg/kg): 不超过 150 (限罐装品)

(5)菌数: 不超过100/mL(含乳酸菌产品除外; “或粉状产品不超过3,000/g)

(6)大肠菌群: 阴性

(7)乳酸菌数: 不少于规定数量(仅适用于含乳酸菌的产品)

(8)防腐剂(g/kg): 除不得检出以下成分外, 任何防腐剂

苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	不超过 0.6 (山梨酸)
羟苯甲酸甲基 羟苯甲酸丁基 羟苯甲酸乙基 羟苯甲酸丙基 羟苯甲酸异丁基 羟苯甲酸异丙基	不超过0.1(羟苯甲酸)

19. 特殊营养食品

特殊营养食品指为需要特殊饮食营养的人员提供的产品，如营养不良的幼儿患者、老人、肥胖者、孕妇等。这种食品是通过混合营养素或增加或减少食品内营养素制成的。它包括婴幼儿配方食品、后继配方食品、谷物配方食品、其它婴幼儿配方食品，医疗保健食品及减肥食品。

19 - 1 婴幼儿配方食品

1) 定义

婴幼儿配方指一种粉状或液态幼儿产品

以大豆蛋白或其它食品分离蛋白质为蛋白源，加入适合正常生长发育的矿物质和维生素营养素，以便在母乳喂养困难或不可能时替代母乳。但畜产品加工法规定的婴幼儿配方食品应不在其列。

2) 原材料的要求

(1) 作为原材料的分离大豆蛋白或其它植物源蛋白应经过处理，以保证适合婴幼儿食用。但是，不应以麸质为蛋白源。

(2) 原材料不应经过辐射处理。

3) 制造和加工标准

(1) 产品应经过适当消毒或杀菌，以免受到微生物污染。

(2) 干货应填充氮气，液体产品应消毒。

(3) 为增加母乳所含养分或适合婴幼儿营养源，必要时可添加其它营养素。但是营养素的效用应经过科学证实，添加量要以母乳为基准。

(4) 成品蛋白质氨基酸评分应超过85。

* 用于氨基酸评分的基本标准氨基酸

(单位: mg/g天然蛋白)

分类	组氨酸	异亮氨酸	白氨酸	赖氨酸	蛋氨酸 + 半胱氨酸	苯基丙氨酸+ 酪氨酸	苏氨酸	色氨酸	缬氨酸	总计
氨基酸成分	19	28	66	58	25	63	34	11	35	339

(5) 即用产品的固体含量应为10-15%。稀释后即用品固体含量规范应有差异。

(6) 不应以锡管作为液体或糊状食品容器。

(7) 当以蜂蜜或枫蜜为原材料时，应灭除肉毒杆菌(*Clostridium Botulinum*)孢子。

(8) 可可不得用于婴幼儿产品。

(9)干化原料应在经过降低水含量干化处理后存放，以防细菌滋生，其它原材料应存放在一个控制温度与潮湿度的场所内。

(10)为防止细菌污染或其它类型污染，幼儿粉状食品制作使用的干燥喷雾设备应定期清洗。

(11)包装前应采用避免与异物或金属混合的有效方法，如：筛、诱、磁、电等金属探测器。

4)食品类型

5)规格

(1)水(%): 不超过5.0(限于粉状食品)

(2)天然蛋白(g/100kcal): 1.8-4.0

(3)粗脂肪(g/100kcal): 3.3-6.0

(4)亚油酸(mg/100kcal): 不少于300

(5)维生素A (IU/100kcal或 $\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 250-500或75-150

(6)维生素D (IU/100kcal或 $\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 40-100或1-2.5

(7)维生素C (mg/100kcal): 不少于8

(8)维生素B₁ ($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于40

(9)维生素B₂ ($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于60

(10)尼克酸($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于250

(11)维生素B₆ ($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于35 (当蛋白含量 $\geq 2.3\text{g}$ 时，维生素B₆应补充1克蛋白，提高15 μg)。

(12)叶酸($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于4.0

(13)泛酸 ($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于300

(14)维生素B₁₂($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于0.1

(15)维生素K₁($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于4.0

(16)生物素($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于1.5

(17)胆碱(mg/100kcal): 不少于7.0

(18)维生素E (IU/100kcal): 不少于0.7(当亚油酸 $\geq 1.0\text{g}$ 时，每补充1克亚油酸，维生素E应增加0.7 ID)。

(19)钠(mg/100kcal): 20-60

(20)钾(mg/100kcal): 80-200

(21)氯(mg/100kcal): 55-150

(22)钙(mg/100kcal): 不少于50

- (23)磷(mg/100kcal): 不少于25 (钙磷比应为1.2: 2.0)
- (24)镁(mg/100kcal): 不少于6.0
- (25)铁(mg/100kcal): 不少于 1.0
- (26)含碘值($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于5.0
- (27)铜($\mu\text{g}/100\text{kcal}$): 不少于60
- (28)锡(mg/100kcal): 不少于0.75
- (29)锰($\mu\text{g}/100\text{kcal}$):不少于5.0
- (30)人造甜味剂: 不得检出
- (31)焦色: 不得检出.
- (32)菌数: 不超过20,000/g(液化食品: 阴性)
- (33)大肠菌群: 阴性
- (34)阪崎肠杆菌(阪崎肠杆菌(*Enterobacter Sakazakii*)): 阴性(限6个月以内婴幼儿的粉状婴幼儿配方食品)
- (35)蜡样芽孢杆菌(*Bacillus Cereus*): 不超过100/g(液化食品除外)
- (36)焦粒: 不超过7.5 mg/100g (对比US ADPI规定的A盘标准) (限粉状食品)

19 - 2 后继配方

1) 定义

后继配方指一种6个月以上幼儿的粉状或液态食品。它以分离大豆蛋白或其它食品为蛋白源,加入适合正常生长发育的矿物制和维生素营养素,作为液态断奶配方食品。但畜产品加工法规定的婴幼儿配方食品应不在其列。

2) 原材料的要求

(1)原材料不应经过辐射处理。

3) 制造和加工标准

(1)产品应经过适当消毒或杀菌,以免受到微生物污染。

(2)干货应填充氮气,液体产品应消毒。

(3)为增加母乳所含养分或适合婴幼儿营养源,必要时可添加其它营养素。但是营养素的效用应经过科学证实,添加量要以母乳为基准。

(4)成品蛋白质氨基酸评分应超过85。

*计算氨基酸分数的必要氨基酸类成分表,参见19-1-3) (4)。

(5)即用产品的固体含量应为10-15%。稀释后即用品体含量规范应有差异。

(6)不应以锡管作为液体或糊状食品容器。

(7)当以蜂蜜或枫蜜为原材料时,应灭除肉毒杆菌(*Clostridium Botulinum*)孢子。

(8)可可可用于12个月以上婴幼儿产品。当引用前稀释时,其含量不应超过1.5%。

(9)干化原料应在经过降低水含量干化处理后存放,以防细菌滋生,其它原材料应存放在一个控制温度与潮湿度的场所内。

(10)为防止细菌污染或其它类型污染,幼儿及儿童粉状食品制作使用的干燥喷雾设备应定期清洗。

(11)包装前应采用避免与异物或金属混合的有效方法,如:筛、诱、磁、电等金属探测器。

4)食品类型

5)规格

(1)水(%): 不超过5.0 (限粉状食品)

(2)天然蛋白(g/100kcal): 3.0-5.5

(3)粗脂肪(g/100kcal): 3.0-6.0

(4)亚油酸(mg/100kcal): 不少于300

(5)维生素A (IU/100kcal或ug/100kcal): 250-750或75-225

(6)维生素D (IU/100kcal): 40-120

(7)维生素C (mg/100kcal): 不少于8

(8)维生素B₁ (μg/100kcal): 不少于40

(9)维生素B₂ (μg/100kcal): 不少于60

(10)尼克酸(μg/100kcal): 不少于250

(11)维生素B₆ (μg/100kcal): 不少于45(当蛋白含量≥3.0g时, 维生素B₆应补充1克蛋白, 提高15μg)。

(12)叶酸(μg/100kcal): 不少于4.0

(13)泛酸(μg/100kcal): 不少于300

(14)维生素B₁₂ (μg/100kcal): 不少于0.15

(15)维生素K₁ (μg/100kcal): 不少于4.0

(16)生物素(μg/100kcal): 不少于1.5

(17)维生素E(IU/100kcal): 不少于0.7(当亚油酸≥1g时, 每补充1克亚油酸, 维生素E应增加0.7IU)。

(18)钠(mg/100kcal): 20-85

(19)钾(mg/100kcal): 不少于80

(20)氯(mg/100kcal): 不少于55

(21)钙(mg/100kcal): 不少于90

(22)磷(mg/100kcal): 不少于60(钙磷比应为1.2:2.0)

(23)镁(mg/100kcal): 不少于6.0

(24)铁(mg/100kcal): 不少于1.0

(25)含碘值(μg/100kcal): 不少于5.0

(26)锡(mg/100kcal): 不少于0.5

- (27)人造甜味剂: 不得检出
- (28)焦色: 不得检出
- (29)菌数: 不超过20,000/g (液化食品: 阴性)
- (30)大肠菌群: 阴性
- (31)蜡样芽孢杆菌(*Bacillus Cereus*): 不超过100/g(不包括液化食品)
- (32)焦粒: 不超过7.5mg/100g(对比US ADPI规定的A盘标准) (限粉状食品)

19 - 3 婴幼儿谷类食品

1)定义

婴幼儿谷类食品指以谷类、大豆及马铃薯(成品内固体成分 $\geq 25\%$)为原料制成的粉状、糊状或液态食品,作为断奶期婴幼儿生长发育必要补充营养的速溶、即食,或与水、乳或其它液体混合或加热的食品。

2) 原材料的要求

(1)原材料不应经过辐射处理。

3) 制造和加工标准

(1)产品应经过适当消毒或杀菌,以免受到微生物污染。

(2)干货应填充氮气,液体产品应消毒。

(3)为增加母乳所含养分或适合婴幼儿营养源,必要时可添加其它营养素。但是营养素的效用应经过科学证实,添加量要以母乳为基准。

(4)成品蛋白质氨基酸评分应超过85。

* 计算氨基酸分数的必要氨基酸类成分表,参见19-1-3) (4)。

(5)幼儿谷制品需要添加糖类,则不应超过总热卡的20%,含糖量不超过糖类添加总量的50%。

(6)即用产品的固体含量应为10-15%。稀释后即用品体含量规范应有差异。

(7)不应以锡管作为液体或糊状食品容器。

(8)当以蜂蜜或枫蜜为原材料时,应灭除肉毒杆菌(*Clostridium Botulinum*)孢子

(9)可可可用于12个月以上婴幼儿产品。当引用前稀释时,其含量不应不超过1.5%。

(10)干化原料应在经过降低水含量干化处理后存放,以防细菌滋生,其它原材料应存放在一个控制温度与潮湿度的场所内。

(11)为防止细菌污染或其它类型污染,幼儿粉状食品制作使用的干燥喷雾设备应定期清洗。

(12)包装前应采用避免与异物或金属混合的有效方法,如:筛、诱、磁、电等金属探测器。

4)食品类型

5)规格

(1)水(%): 不超过10.0 (限粉状/固体食品)

(2)天然蛋白(%): 不少于10.0 (以干货为主)

(3)粗脂肪(%): 不少于5.0 (以干货为主)

(4)胶凝度(α): 不少于80.0 (限含25%或以上谷粒、大豆、马铃薯或其它加工食品的粉状/固体食品)

- (5)钠(mg/100kcal): 不超过100
- (6)铁(mg/100kcal): 不少于2.0
- (7)维生素A (IU/100kcal): 不少于200
- (8)维生素B₁(μg/100kcal): 不少于80
- (9)维生素B₂(μg/100kcal): 不少于130
- (10)维生素C(mg/100kcal): 不少于4
- (11)人造甜味剂: 不得检出
- (12)焦色: 不得检出.
- (13)大肠菌群: 阴性(不包括瓶装/罐装品)
- (14)阪崎肠杆菌(*Enterobacter Sakazakii*): 阴性(限于幼儿及儿童粉状谷制品)
- (15)蜡样芽孢杆菌(*Bacillus Cereus*): 不超过100/g

19 - 4 其它幼儿和儿童食品

1)定义

其它幼儿和儿童食品指有助于婴幼儿发育或断奶期间适应普通食品的粉状、糊状或液态配方食品。不包括第19-1章——婴幼儿配方食品及第19-3章——谷制食品规定的婴幼儿食品。

2) 原材料的要求

(1)原材料不应经过辐射处理。

3)制造和加工标准

(1)产品应经过适当消毒或杀菌，以免受到微生物污染。

(2)干货应填充氮气，液体产品应消毒。

(3)为增加母乳所含养分或适合婴幼儿营养源，必要时可添加其它营养素。但是营养素的效用应经过科学证实，添加量要以母乳为基准。

(4)即用产品的固体含量应为10-15%。稀释后即用品固体含量规范应有差异。

(5)不应以锡管作为液体或糊状食品容器

(6)当以蜂蜜或枫蜜为原材料时，应灭除肉毒杆菌(*Clostridium Botulinum*)孢子。

(7)可可可用于12个月以上婴幼儿产品。当引用前稀释时，其含量不应超过1.5%。

(8)干化原料应在经过降低水含量干化处理后存放，以防细菌滋生，其它原材料应存放在一个控制温度与潮湿度的场所内。

(9)为防止细菌污染或其它类型污染，幼儿和儿童粉状食品制作使用的干燥喷雾设备应定期清洗。

(10) 包装前应采用避免与异物或金属混合的有效方法，如：筛、诱、磁、电等金属探测器。

4) 食品类型

5) 规范

- (1)水(%): 不超过10.0(限粉状/固体食品)
- (2)胶凝度(α): 不少于80.0(限含25%或以上谷粒、大豆、马铃薯或其它加工食品的粉状/固体食品; 不包括要求加热食用食品)
- (3)钠(mg/100g): 不超过200(当混合水吸收时, 以水混合液为主)
- (4)人造甜味剂: 不得检出
- (5)焦色: 不得检出
- (6)铅 (tng/kg):不超过 0.1 (限液化果汁)
- (7)大肠菌群: 阴性.
- (8)菌数: 不超过100/mL(限液化果汁)
- (9)阪崎肠杆菌(*Enterobacter Sakazakii*): 阴性(限于不足6个月幼儿和儿童其它食品粉状食品)
- (10)蜡样芽孢杆菌(*Bacillus Cereus*): 不超过100/g

19 - 5 特殊医疗食品

1)定义

特殊医疗食品指为代谢功能损伤或不足或因疾病或临床条件需不同营养患者提供正常食用、消化、吸收的全部或部分口服或输管膳食

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

- (1)根据性质, 食品的制作和加工应考虑目标群体的食用、消化、吸收、代谢及排泄功能, 并遵循制造厂家的标准。
- (2)这些制造厂家的成分混合标准及产品制作加工的标准应以科学营养、医学及生理数据为依据。
- (3)应病人制作全部和部分营养平衡食品, 以保证每1000 kcal食品内维生素A、B₁、B₂、B₆、C、D、E、烟酸、叶酸、蛋白质、钙、铁及锡含量超过营养参考值50%。
- (4)应为糖尿病患者制作全部和部分供给食品, 以保证每1000 kcal食品内维生素A、B₁、B₂、B₆、C、D、E、烟酸、叶酸、蛋白质、钙、铁及锡超过营养参考值50%。脂肪饱和热卡应低于总热卡的10%。食品胆固醇

含量应不超过 100mg/1000 kcal，单糖和双糖热卡应低于总热卡的10%。

(5)应肾病患者制作全部和部分供给食品，以保证每1000 kcal食品内维生素 B₁、B₂、B₆、C、E、烟酸及叶酸超过营养参考值50%。但维生素A和D应超过营养参考值的20%。肾病患者应限制钾和磷量，并低于标签量规定的标准。此外，应制作肾病患者无透析食品，以保证蛋白成分热卡不超过总热卡的10%。肾病患者透析食品蛋白质成分的热卡应不少于总热卡的12%。这类肾病患者透析食品热卡应不低于1.5 kcal/1mL(g)。产品钠含量应不超过800 mg/1000 kcal。

(6)应为炎性肠病患者制作全部或部分水解食品，以保证每1000 kcal食品内维生素A、B₁、B₂、B₆、C、D、E、烟酸、叶酸、钙、铁和锡超过营养参考值的50%。此外，蛋白质成分的热卡应不少于总热卡的30%。蛋白质成分应以无氨基酸水解蛋白质的形式提供。

(7)应生产热卡或营养医用食品，以保证每mL(g)的食品热卡不少于3 kcal。

(8)如特殊群体使用的(3)—(7)一种产品，则应采用韩国目标群体的营养参考值。

4) 食品类型

(1)患者营养均衡食品

患者营养均衡食品指一种为患者提供全部或部分含均衡营养膳食而制作加工的调节营养成分的制品，它不包括(2)—(8)类食品。

(2)糖尿病患者食品

糖尿病患者食品指一种为糖尿病患者或高血糖症患者提供全部或部分所需营养膳食而制作加工的营养成分调节食品。

(3)肾病患者食品

肾病患者食品指一种为慢性肾功能紊乱患者提供全部或部分营养物质而制作加工的营养成分调节食品。

(4)炎性肠病患者水解食品

炎性肠病患者水解食品指一种通过水解营养制作或加工的产品，它能为营养物质消化和吸收有困难的炎性肠病患者提供所需全部或部分营养成分。

(5)营养保健食品

营养保健食品指一种为因疾病造成营养代谢不良的患者制作或加工的制品，患者可结合其它保健食品一同服用，以获得所需补充热卡和营养。

(6)先天性代谢紊乱患者食品

先天性代谢紊乱患者食品指为一种为清除或限制某些阻碍先天性代谢紊乱患者无法代谢物质或补充其它基本物质而制作或加工的食品。先天性代

谢紊乱指一种生化代谢缺陷的先天性遗传疾病。它是因缺少酶代谢功能或物质代谢转移困难而导致有害物质积累或缺少基本元素，包括苯酮尿症、甲状腺机能减退、半乳糖血症、高胱氨酸尿，槭糖尿病、先天性肾上腺皮质增生症及其它氨基酸、有机酸、碳水化合物，脂类及脂肪酸和无机物代谢异常紊乱疾病。

(7)婴幼儿特别医用配方食品

婴幼儿特别医用配方食品指为一种发育不良或早熟幼儿提供正常婴幼儿(0~36月)所需营养物质而特制的食品。但是，被列为婴幼儿配方、后继配方、谷制食品、婴幼儿其它食品，及先天性代谢紊乱患者食品不包括在内。

(8)吞咽困难患者粘稠食品

吞咽困难患者粘稠食品指一种为改善固态或流体食物粘稠度，降低喘息或咽食困难风险而特制的食品。

5)规格

项目	类型	患者均衡营养食品	糖尿病患者食品
(1)外观		单色纯味，无异味怪味	单色纯味，无异味怪味
(2)水含量(%)		不超过10.0% (限粉状食品)	不超过10.0% (限于粉状食品)
(3)天然蛋白		不少于 标签标量	不少于标签标量
(4)粗脂肪		不少于 标签标量	不少于标签标量(饱和脂肪低于 10%)
(5)糖类		-	不超过标签标量(限单糖和双糖类)
(6)食物纤维		-	不少于标签标量
(7) 维生素		不少于标签标量(适用于维生素A、B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、C、D、E、烟酰胺和叶酸)	不少于标签标量 (适用于维生素A、B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、C、D、 E、烟酰胺和叶酸)
(8)无机物		不少于标签标量(适用于钙、铁和锡)	不少于标签标量(适用于钙、铁和锡)
(9)大肠菌群		阴性	阴性
(10)菌数		不超过100/mL(粉状食品，不超过20,000/g)	不超过100/mL(粉状食品，不超过20,000/g)
(11)焦色		未检出	未检出
(12)蜡样芽孢杆菌(Basillus Cereus)		不超过100/g	不超过100/g

项目	类型	肾病患者食品	炎性肠病患者水解食品
(1)外观		单色纯味，无异味怪味	单色纯味，无异味怪味
(2)水含量(%)		不超过10.0% (限粉状食品)	不超过10.0% (限粉状食品)
(3)热卡		不少于1.5 kcal/mL(或g)(粉状食品，以标准摄入方法为准)	-
(4)天然蛋白		不超过标签标量(非透析患者食品)不少于标签标量(透析患者食品)	不少于标签标量
(5)粗脂肪		-	不少于标签标量
(6)维生素		不少于标签标量(适用于维生素A、B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、C、D、E、烟酸和叶酸)	不少于标签标量(适用于维生素A、B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、C、D、E、烟酸和叶酸)
(7)无机物		不超过标签标量(适用于钠、钾和磷)	不超过标签标量(适用于钠、钾和磷)
(8)大肠菌群		阴性	阴性
(9)菌数		不超过100/1mL(粉状食品，不超过20,000/g)	不超过100/1mL(粉状食品，不超过20,000/g)
(10)焦色		未检出	未检出
(11)蜡样芽孢杆菌 (Basillus Cereus)		不超过100/g	不超过100/g

项目	类型	婴幼儿医用配方食品	吞咽困难病人粘稠食品
(1) 外观		单色纯味，无异味怪味	单色纯味，无异味怪味
(2) 水含量(%)		不超过10.0% (限粉状食品)	不超过10.0% (限粉状食品)
(3) 天然蛋白		不少于标签标量	-
(4) 粗脂肪		不少于标签标量	-
(5) 维生素		不少于标签标量	-
(6) 无机物		不少于标签标量	-
(7) 大肠菌群		阴性	阴性
(8) 菌数		不超过100/mL(粉状食品，不超过20,000/g)	不超过100/mL(粉状食品，不超过20,000/g)
(9) 焦色		未检出	未检出
(10) 焦粒s		不超过7.5mg/100g (对比美国ADPI规定的A盘标准) (限于粉状食品)	-
(11) 阪崎肠杆菌 (<i>Enterobacter Sakazakii</i>)		阴性(限低于6个月以下幼儿粉状特定食品)	-
(12) 蜡样芽孢杆菌		不超过100/g	不超过100/g

19 - 6 减肥食品

1)定义

减肥食品指为需要增减体重的人提供增加或减除全部或某些营养物质的食品。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1)应制作这种含全部或部分营养的食品,以保证次服用量所含维生素A、B₁、B₂、B₆、C、烟酸、叶酸及维生素E超过25%的营养参考值,所含蛋白质、钙、铁和锡超过10%的营养参考值。

但是,如产品用于特殊群体,则应采用目标群体相关的韩国饮食参考摄入量。

(2)一种全部替代饮食的配方食品应能提供800-1200热卡。该类食品的次服用量(3—4次/日)应占日热卡量的1/3—1/4。1—2餐替代配方食品应每次应提供200-400 kcal的热卡。但热卡可根据标签摄入量计算方法来计算。

4)食品类型

5)规范

(1)水(%): 不超过10.0 (限粉状、颗粒状、固体干制货)

(2)天然蛋白(g): 高于标志量

(3)维生素: 不低于标签量[限维生素A(μg)、B₁(mg)、B₂(mg)、B₆(mg)、C(mg)、烟酸(mg)、叶酸(μg)及维生素E(mg)]

(4)Minerals: 不低于标签量(限于钙(mg)、铁(mg)及锡(mg))

(5)大肠菌群: 阴性

(6)蜡样芽孢杆菌(*Bacillus Cereus*): 不超过100/g

7 孕妇或哺乳妇女食品

1)定义

孕妇或哺乳妇女食品指为怀孕、分娩或哺乳需不同养分的孕妇或哺乳妇女提供全部或部分膳食而制作或加工的食品。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1)为孕妇或哺乳妇女提供全部或部分膳食而添加的维生素、无机物或其它营养素应均匀混合。

(2)应按照孕妇或哺乳妇女相关韩国饮食参考摄入量混合原材料,添加营养物质。应按日或次食用量来适当调整营养物质含量。

4)食品类型

5)规格

(1)说明: 要求固有香味、颜色、味道; 无异味或怪味

(2)水(%): 不超过10.0 (限粉状或固态干制品)

(3)养分(%): 不低于标志量

(4)大肠菌: 阴性

(5)菌数: 不超过100 /mL(限液体产品)

(6)焦色: 不得检出

20. 酱油或大酱

1)定义

酱油或大酱指用曲霉菌(*Aspergillus*)使动/植物源原材料发酵或用盐发酵酱曲而制作或加工的产品。它包括酱曲、韩国酱油、发酵酱油、水解酸酱油、水解酶酱油、混合酱油、韩国豆酱、豆酱、调味豆酱、辣椒酱(*gochujang*)、辣椒调味豆酱、春酱(*chunjang*)、臭酱(*cheonggukjang*)及杂酱。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1)发酵或中和后，散装酱油要应经过滤，清除任何杂质。

(2)在过滤散装酱油与调味成分、食品添加剂及其它成分混合后，应采取预防微生物污染的方式进行处理。

(3)在制作过程中，可利用酒精成分来改善产品味道或消除异味。

(4)制作辣椒豆酱不应使用红曲色素。不应检出桔霉素。

4)食品类型

(1) 酱曲(Meju)

①酱曲

韩国酱曲指一种通过蒸/煮大豆，使其发霉发酵制成的产品

②改良酱曲

改良酱曲指一种通过蒸/煮大豆，用选择培育种与其一同发酵制成的产品。

(2)韩国酱油

①传统韩国酱油

传统韩国酱油指用韩国酱曲与盐液混合，经发酵/熟化后，加工滤液制成的酱油。

②改良韩国酱油

改良韩国酱油指一种用改良韩国发酵大豆与盐液混合，经发酵/熟化后，加工滤液制成的产品。

(3)发酵酱油

发酵酱油指一种将大豆、去脂大豆及谷物与盐液混合，经曲霉菌(*Aspergillus*)发酵/熟化后，加工滤液制成的产品。

(4)水解酸酱油

水解酸酱油指一种将含蛋白质或碳水化合物原材料水解，加工滤液制成的产品

(5)水解酶酱油

水解酶酱油指一种将含蛋白质或含酶碳水化合物原材料水解，加工滤液制成的产品。

(6)混合酱油

混合酱油指一种将酱油或韩国酱油与水解酸酱油或水解酶酱油混合，用蛋

白质或碳水化合物使生水解酸酱油发酵后，加工滤液，或加工生酱油或水解酸酱油混合液制成的产品

(7) 韩国豆酱

韩国豆酱指一种在韩国发酵大豆内掺入盐液，发酵后分离滤液制成支撑的产品。

(8) 豆酱

豆酱指一种用大豆、稻米、大麦、小麦或脱脂大豆与食盐混合，再用 *曲霉菌* (*Aspergillus*) 发酵 / 熟化或使盐泡豆酱发酵，分离滤液制成的产品。

(9) 调味豆酱

调味豆酱指一种以豆酱(不少于90%)为主要材料，加入食品或食品添加剂制成的产品。

(10) 辣椒酱(Gochujang)

辣椒酱 (Gochujang) 指一种以大豆或谷物为主要材料，用 *曲霉菌* (*Aspergillus*) 发酵，加入辣椒粉(不少于6%)、盐和其它成分发酵或熟化，再加入辣椒粉(不少于6%)、盐和其它成分制成的产品。

(11) 调味辣椒酱(调味Gochujang)

调味辣椒豆酱指一种在调味辣椒豆酱内加入食品或食品添加剂(不少于90%)制成的产品。

(12) 黑豆酱(Chunjang)

黑豆酱(Chunjang)指一种用 *曲霉菌* (*Aspergillus*) 发酵大豆、稻米、大麦、小麦或脱脂大豆，加入盐、焦色及其它成分，然后发酵或熟化，或熟化后加入盐、焦色及其它成分制成的产品。

(13) 臭酱(Cheonggukjang)

臭酱(Cheonggukjang)指用 *芽胞杆菌* 发酵大豆，或在发酵大豆内加入辣椒粉、大蒜及其它成分制成的豆酱、豆丸或豆粉。

(14) 杂酱

杂酱指一种将酱油、豆酱、辣椒豆酱、黑豆酱及 / 或豆豉混合或在混合酱内加入食品或食品添加剂(酱油或豆酱: 不少于50%)制成的产品。

(15) 其它

(2) — (11) 不包括的酱油、豆酱或辣椒酱。

5) 规格

(1) 总氮量(v / v%): 超过0.8(限酱油; 韩国酱油不少于0.7)

(2) 焦色: 不得检出

(3) 黄霉毒素(/45/kg): 不超过10(B₁; 限酱曲。

(4) 大肠菌: 阴性[限杂酱(杀菌)]

(5)蜡样芽孢杆菌(*Bacillus Cereus*): 不超过10,000/g(不包括酱曲和酱油)

(6)防腐剂(g/kg; 酱油: g/L): 除不得检出以下成分外, 任何防腐剂(酱曲: 不得检出)

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	不超过1.0(山梨酸; 酱油除外: 臭酱, 限非干制品)
苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸钙	不超过0.6(苯甲酸; 限酱油)
羟苯甲酸甲基 羟苯甲酸丁基 羟苯甲酸乙基 羟苯甲酸丙基 羟苯甲酸异丁基 羟苯甲酸异丙基	不超过0.25 (羟苯甲酸; 限酱油)

21. 调味品

调味品指为刺激胃口, 在制作或蒸制或油炸菜肴时使用的材料; 它包括醋、酱油、番茄酱、咖喱、辣椒粉或辣椒丝、香料及合成调味品。

21 - 1 醋

1)定义

醋指通过发酵谷物、水果或酒精饮料或用谷糖液或果汁混合熟化制成的发酵醋, 或用饮用水稀释冰醋酸或醋酸制成的合成醋。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1)发酵醋不应与合成醋混合。

4)食品类型

(1)发酵醋

发酵醋指一种用醋酸与果泥(main)、榨果汁、谷糖液、白酒和糖发酵, 加入谷糖液或果汁后熟化制成的一种液态产品。尤其是以柿子为主材料制成的上述产品称柿子醋。

(2) 合成醋

合成醋指用饮用水稀释冰醋酸或醋酸制成的产品。

(3) 其它醋

上述(1)~(2)未规定的醋。

5) 规格

(1)总含酸量(醋酸; w/v%): 4.0~29.0 (柿子醋: 超过2.6)

(2)焦色: 不得检出

(3)防腐剂(g/L): 除不得检出以下成分外, 任何防腐剂。

羟基苯甲酸甲基 羟基苯甲酸丁基 羟基苯甲酸乙基 羟基苯甲酸丙基 羟基苯甲酸异丁基 羟基苯甲酸异丙基	不超过0.1 (羟基苯甲酸)

21-2 酱油

1)定义

酱油指调味品指在动/植物物质内加入香料、发酵酱、糖、食盐及醋, 或在蒸制或油炸前/后, 使混合物发酵熟化, 以增强味道的产品。另行规定规范的产品不在此列。

2)原材料的要求

(1)为改善味道准许使用酒精物质。

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规格

(2)大肠菌群: 阴性

(3)菌数: 阴性(限灭菌制品)

(4)焦色: 不得检出

(5)防腐剂(g/kg): 除不得检出以下成分外, 任何防腐剂。

羟基苯甲酸甲基 羟基苯甲酸丁基 羟基苯甲酸乙基 羟基苯甲酸丙基 羟基苯甲酸异丁基 羟基苯甲酸异丙基	不超过0.2(羟基苯甲酸)

21 - 3 番茄酱

1)定义

番茄酱指一种在番茄或浓缩番茄汁内加入糖、醋、食盐、香料及柠檬酸而制成的酸酱(不少于20%，固体可溶成分：25%)

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规范

(1)焦色：不得检出

(2)大肠菌群：阴性

(3)防腐剂(g/kg)：除不得检出以下成分外，任何防腐剂。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	不超过0.5(山梨酸)
---------------------	-------------

21 - 4 咖喱

1)定义

咖喱指用香料或在咖喱粉内加入食品或食品添加剂制成的咖喱粉。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

(1)咖喱粉

咖喱粉指一种用干制或粉制的天然香料(如姜黄、姜、芫荽或莳萝)制成的产品。

(2) 咖喱

咖喱指一种在咖喱粉内加入食品或食品添加剂(固态或粉状制品: 5%或以上的咖喱粉; 液态制品: 1%或以上的咖喱粉)制成的产品。

5)规范

(1)焦色: 不得检出

(2)菌数: 阴性(限液体产品)

(3)大肠菌群: 阴性(限液体产品)

21- 5 红辣椒粉或辣椒丝

1)定义

红辣椒粉或辣椒丝指切成碎片/碎条或粉状的干辣椒或茄科变种。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1)制作红辣椒粉不应添加辣椒籽以外其它材料(如：盐、糖、麸、碳酸盐或淀粉等)。

(2)制作红辣椒粉仅限使用辣椒籽。制作红辣椒粉不分开添加辣椒籽。

(3)制作红辣椒粉不应去除辣椒茎(萼除外)。病辣椒要清除染病部位。

(4) 红辣椒粉应用包装材料或容器包装，如符合设备、容器和包装材料标准规范的铝箔材料、PE瓶及玻璃材料。应尽快进行包装工序，成品应防潮、防晒，避免变质和细菌污染。

(5)生产线上应安装金属探测器。

4)食品类型

(1)红辣椒粉

红辣椒粉指干粉状辣椒或茄科变种。

(2)辣椒丝

辣椒丝指红辣椒粉指切成碎片/碎丝的辣椒或茄科变种。

5)规格

(1)水(%): 不超过15.0

(2)灰(%): 不超过7.0

(3)非可溶酸末(%): 不超过0.5

(4)掺杂物: 不得检出(如淀粉、麸、碳酸盐及盐等)

(5)菌数(%): 不超过20 (霍华特霉菌记数仪: 正比; 辣椒丝除外)

(6)焦色: 不得检出

21 - 6 香料品

1)定义

香料品指用制作香料物质的香料植物叶、茎、果及根加工制成的不同香料品或在前物质内加入食品或添加剂，以增强味道(另有规范规定的产品不再此列)。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1)制作天然香料不应加入香料植物部分以外的食品或食品添加剂。

(2)制作含辣椒或红辣椒粉的香料品不应使用红曲色素，不应检出桔霉素。

4) 食品类型

(1)天然香料

天然香料指一种粉化或粗粉化香料植物叶、茎、果及根制成的香料品。

(2)香料配方制品

香料配方制品指一种将食品或添加剂混合天然香料，再加工成的香料制品。 5)规格

(1)掺杂物: 不得检出(限于天然香料)

(2)焦色: 不得检出(辣根或芥菜加工制品除外)

(3)大肠菌: 阴性(限除菌制品)

(4)大肠菌: 阴性(杀菌或干制品除外)

(5)菌数(%): 不超过10 (霍华特霉菌记数仪: 正比; 辣椒或含辣椒制品除外)

21 - 7 合成调味品

1) 定义

合成调味品指一种通过在食品内加入糖、食盐、香料、水解蛋白、酵母菌或其萃取物及食品添加剂等，并粉化、粒化或干化成固体，以赋予食品独特味道的制品。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

5) 规格

(1)水(%): 不超过8.0

(2)焦色: 不得检出

(3)大肠杆菌: 阴性

22. 敷料

1)定义

敷料指在制作、加工及蒸制或油炸食品期间，用于改善或增加食品的涂料或果酱。食盐、糖、香料、蛋和添加剂掺加油和醋，经乳化或制成单独液体，还可加入蔬菜、水果或其它成分。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

(1)涂料

指一种半固态或液态的乳化均匀质涂料。不包括果酱。

(2)果酱

果酱指一种用蛋黄或整蛋、油(65%或以上的植物油)、醋或果汁、蛋黄、蛋白、水解蛋白质、食盐、糖、香料、调味料(氨基酸等)、酸化剂、抗氧化剂等制成的涂料

5)规格

类别	类型	涂料	果酱
(1)粗脂肪(%)		不少于10	不少于65
(2)大肠菌		阴性	

23. 韩国泡菜(Kimchies)

1)定义

Kimchies系指韩国酸菜(Kimchisok)。韩国泡菜(Kimchi)等。它是用韩国白菜及其它蔬菜经挤压、盐腌、加作料制成的。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1)制作韩国泡菜使用的蔬菜应彻底冲洗干净，清除异物。

4)食品类型

(1)韩国酸菜(Kimchisok) (韩国泡菜的调味材料)

韩国酸菜(Kimchisok)指一种在蔬菜内加入红辣椒粉、糖及盐，混合制成的制品。它是韩国泡菜的主要材料。

(2) 白菜泡菜(Kimchi)

白菜泡菜(Kimchi)指一中用白菜或加工白菜盐腌，加入调料，经/不经过发酵制成的一种制品。

(3) 其它泡菜(Kimchi)

其它泡菜(Kimchi)指一种用蔬菜或一种加工蔬菜盐腌，加入调料，经/不经过发酵制成的一种制品。白菜泡菜除外。

5)规格

(1)铅(mg/kg): 不超过0.3

(2)镉(mg/kg): 不超过0.2

(3)焦色: 不得检出.

(4)防腐剂: 不得检出.

(5)大肠菌群: 阴性(限消毒、包装制品)

24. 虾酱(Jeotkal)

1)定义

虾酱指用发酵鱼、贝类、软体动物、棘皮动物等制成的海产品，并在这些发酵过滤物内加入部分或全部加入食盐或其它食品或添加剂；这类海制品一般含盐腌及发酵海产品、Joet、香料/调料配制Jeot及米酒。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

(1)不应以水(包括盐液)增加重量(香料/调料Jeot除外)。

(2)在制作腌明太鱼肠(盐腌和发酵青鳉肚)时，应进行清洗和重量检验(检查异物)。

(3)应以卫生方式对设备进行处理，以防止生绣。

4)食品类型

(1)盐腌及发酵海产品

盐腌及发酵海产品指一种部分或全部(60%或以上；以活动物体为基准)用食盐发酵鱼、贝类、软体动物、棘皮动物等制成的产品

(2)香料盐制发酵海产品

香料盐制发酵海产品指用辣椒粉、调味品及其它成分增加虾酱香味制成的产品

(3)Jeot

Jeot指一种与盐制发酵海产品分开制作的一种液体制品。

(4)香料调味配制Jeot

香料调味配制Jeot指一种稀释Jeot，加入盐水或调味品制成的液体制品。

(5)米酒(Sikhae)

米酒指一种在鱼、贝类、软体动物、棘皮动物等内全部或部分(60%或以上；以活动物体为基准)加入食盐、谷物等发酵制成的液体制品。

5)规格

(1)总氮量(%):Jeot: 不少于1.0(含发酵糠虾的Jeot: 不少于0.8；香料调味配制Jeot: 不少于0.5)

(2)大肠菌群: 阴性(限Jeot及香料调味配制Jeot)

(3)焦色: 不得检出

(4)防腐剂(g/kg): 除不得检出以下成分外，任何防腐剂(限食盐含量不超过8%的制品)

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	不超过1.0(山梨酸)
---------------------	-------------

25. 腌制食品

1)定义

腌制食品指用食盐、醋、糖或豆酱腌制蔬菜、水果、调味品、食用野生植物、海产品及其它成分，或在腌制品内加入其它食品或添加剂制成的产品。另有规范规定的产品不再此列。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4) 食品类型

(1)腌制食品

腌制食品指一种用盐、酱油或醋腌制主要成分或将其混合，再用香料处理制成的制品。它包括盐制食品、酱油腌制食品或醋腌制食品等

(2) 糖腌食品

糖腌食品食品指一种用糖腌制主要成分(如：蜂蜜、糖等)，或腌制后加入其它食品或添加剂混合制成的制品；如水含量不超过10%，则称为糖腌干制品。

5) 规范

(1)菌数：阴性(限于除菌制品)

(2)大肠菌群：阴性（限酱制品或除菌制品）

(3)焦色：不得检出(密封/酱制品/除菌制品：腌黄瓜、腌姜及腌梅除外)

(4)二氧化硫(g/kg)：低于0.03 (限糖腌干制品)

(5)防腐剂(g/kg)：除不得检出以下成分外，任何防腐剂。

山梨酸	不超过1.0(山梨酸；不包括糖腌制品及醋腌制品)
山梨酸钾 山梨酸钙	不超过0.5(山梨酸；限醋腌及糖腌制品(不包括糖腌干制品))
苯甲酸 苯甲酸钠 苯甲酸钾 苯甲酸	不超过1.0 (苯甲酸；限醋酸腌黄瓜)

26. 熟食品

1)定义

熟食品指在动植物成分内加入食盐、豆酱/酱油、糖等，经蒸制或油炸/烧烤或加工/加调味制成的产品。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

(1)熟煮农产品

熟煮农产品指一种在农产品内加入食盐、酱油及糖，煮/烤后制成的产品。

(2) 熟煮海产品

熟煮海产品指一种在海产品内加入食盐、酱油及糖，煮/烤后制成的产品。

(3)熟煮畜产品

熟煮畜产品指一种在畜产品内加入食盐、酱油及糖，煮/烤后制成的产品。

5)规格

(1)菌数: 阴性(限于除菌制品)

(2)大肠菌群: 阴性(限于酱制品或除菌制品)

(3)焦色: 不得检出

(4)防腐剂(g/kg): 除不得检出以下成分外，任何防腐剂。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	不超过1.0(山梨酸; 限红豆等豆渣)
---------------------	---------------------

27. 酒精饮料

酒精饮料指用酒税法规定的发酵谷物、马铃薯、水果及/或淀粉制成的烈性酒；它们包括发酵酒精液及蒸馏高度酒精。

27 - 1 Takju(韩国低度米酒)

1)定义

Takju(韩国低度米酒)指一种以粗淀粉材料及Koji为主要材料，通过酒糟发酵制成的浊酒。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法.

(2)总含酸量(w/v%): 不超过0.5(醋酸)

(3)甲醇(mg/mL): 不超过0.5

(4)真菌数: 阴性(限除菌Takju)

(5)防腐剂(g/L): 除不得检出以下成分外，任何防腐剂。

羟基苯甲酸丁基	不超过0.05
---------	---------

27- 2 Yakju (韩国高档米酒)

1) 定义

Yakju(韩国高档米酒)指一种以粗淀粉材料及Koji为主要材料，通过酒糟发酵过滤制成的酒制品。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

5) 规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法.

(2)总含酸量(v/v%): 不超过0.7(醋酸)

(3)甲醇(mg/mL): 不超过 0.5

(4)真菌数: 阴性(限于除菌制品)

(5)防腐剂(g/L): 除不得检出以下成分外，任何防腐剂。

羟基苯甲酸丁基

不超过0.05

27- 3 清酒

1)定义

清酒指一种以粗淀粉材料及Koji为主要材料，通过酒糟发酵过滤或在制作工序中加入酒精饮料制成的酒制品。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法.

(2)总含酸量(v/v%): 不超过0.3(琥珀酸)

(3)甲醇(mg/mL): 不超过0.5

27- 4 啤酒

1)定义

啤酒指一种通过麦芽或麦芽与粗淀粉材料及啤酒花发酵过滤制成的酒制品

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法

(2)甲醇(mg/mL): 不超过0.5

27-5 果酒

1)定义

果酒指一种通过水果或果汁发酵过滤出的酿液，或在发酵期间加入水果、糖或其它酒精液制成的制品。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法.

(2)甲醇(mg/ mL): 不超过1.0

(3)防腐剂(g/L): 除不得检出以下成分外，任何防腐剂。

山梨酸 山梨酸钾 山梨酸钙	不超过0.2(山梨酸)
羟基苯甲酸丁基	不超过0.05

27- 6 Soju (韩国烧酒)

1)定义

Soju(韩国烧酒)指一种通过粗淀粉材料及Koji发酵，酿液过滤或用水稀释酒精或加入酒或米酒蒸馏制成的酒品。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法.

(2)甲醇(mg/ mL): 不超过0.5

(3)乙醛(mg/100 mL): 不超过70.0

27- 7 威士忌

1)定义

威士忌指通过蒸馏大麦芽或大麦发酵酿液，然后用木容器熟化或加入酒制成的烈性酒。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)乙醇(v/v %): 符合酒税法

(2)甲醇(mg/mL): 不超过0.5

(3)乙醛(mg100mL): 不超过70.0

27- 8 白兰地

1) 定义

白兰地指通过果酒(包括果渣)或用水果(包括果汁)或加糖发酵酿液蒸馏,再用木筒熟化或加入酒制成的烈性酒。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

5) 规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法.

(2)甲醇(mg/ mL): 不超过1.0

(3)乙醛(mg/100 mL): 不超过70.0

27- 9 普通蒸馏酒

1)定义

普通蒸馏酒指通过淀粉或糖发酵蒸馏或与非属酒精、Soju、威士忌和白兰地及酒税法规定的酒混合制成的白酒。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法.

(2)甲醇(mg/mL): 不超过0.5

(3)乙醛(tng/100 mL): 不超过70.0

27- 10 烈性酒

1) 定义

烈性酒指将人参、水果(不包括发酵水果,如葡萄)等浸入淀粉或糖制成的发酵或蒸馏酒精饮料内或在发酵、蒸馏过程中加入人参、果精(不包括发酵水果,如葡萄)等或酒税法规定的物质制成的烈性酒。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

5) 规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法

(2)甲醇(mg/mL): 不超过1.0

27- 11 其它蒸馏酒

1)定义

其它蒸馏酒指虽无规范标准，但以酒税法酒精饮料规定为标准的酒精饮料。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)乙醇(v/v%): 符合酒税法.

(2)甲醇(mg/mL): 不超过1.0

28. 干鱼/贝类海鲜片

1)定义

干鱼/贝类海鲜片指干贝类及干鱼(鱼片)或用香料及调味品加工的此类制品。它包括风干鱼片、鱼片及其它干鱼片/贝类。

2)原材料的要求

(1)生鱼及贝类应在5°C温度以下储藏。

(2)生鱼及贝类应不含任何有害人体的天然毒素。

3)制造和加工标准

(1)必要时，应进行适当的杀菌或消毒，产品应用干净卫生容器或包装材料包装。

4)食品类型

(1)调味干鱼/贝肉片

调味干鱼/贝肉片指 加经过调味风干的鱼片/贝肉片。

(2) 干鱼/贝类片

干鱼肉/贝类指干鱼片/贝肉类或鱼贝碎肉。

(3) 其它干鱼/贝类片

指以上(1)~(2)未规定的其它干鱼片/贝类。

5)规格

(1)二氧化硫(g/kg)：低于 0.03

(2)大肠杆菌：阴性(限调味干贝/鱼片)

(3)金黄色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)：不超过100/g(调味干鱼片/贝类)

29. 其它食品

其它食品指以上1.糖果类~ 28未规定的食品。干鱼及贝肉片，包括以下食品。

29-1 花生与坚果加工品

1)定义

花生与坚果加工品指花生和坚果经简单加工或加入其它食品或添加剂制成的产品；它包括花生酱及浆果加工制品。

2)原材料的要求

3)制造和加工标准

4)食品类型

(1)花生酱

花生酱指一种将花生烘烤、碾碎，加入食品及食品添加剂制成的产品。

(2)坚果加工制品

坚果加工制品指一种以坚果为主要成分,加入糖、食用油等，或在坚果及/或花生内加入食品添加剂加工制成的产品。

5)规范

(1)黄霉毒素($\mu\text{g}/\text{kg}$): 不超过10(B_1)。

29 - 2 胶囊

1) 定义

胶囊指一种用食品添加剂(如：明胶、甘油等)及食品材料配制成的食品。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

4) 食品类型

5) 规格

(1) 分解测试：适宜

(2) pH值：3.0-7.5

(3) 砷(mg/kg)：不超过1.5

(4) 重金属等(mg/kg)：不超过50

(5) 防腐剂(g/kg)：除不得检出以下成分外，任何防腐剂。

羟基苯甲酸甲基 羟基苯甲酸丁基 羟基苯甲酸乙基 羟基苯甲酸丙基 羟基苯甲酸异丁基 羟基苯甲酸异丙基	不超过1.0(羟基苯甲酸)
--	---------------

29 - 3 淀粉

1) 定义,

淀粉指碾磨、筛分粗淀粉后制成的粉状制品。

2) 原材料的要求

3) 制造和加工标准

(1) 不应与其它类淀粉混合。

4) 食品类型

(1) 淀粉

淀粉指一种用马铃薯或甜薯碾磨、筛分出的淀粉制成的粉状制品。

(2) 其它淀粉

以上(1)未规定的食品类。

5) 规格

(1) 水(%)

① 马铃薯淀粉: 不超过20.0

② 甜薯淀粉: 不超过18.0

③ 其它淀粉: 不超过15.0

(2) 尘(%): 不超过0.4

(3) 酸度(氢氧化钠耗量: 0.02N): 不超过3 mL.

29-4 水果/蔬菜加工品

1) 定义

加工水果和蔬菜制品指用制作或加工的水果/蔬菜, 或在水果/蔬菜内加入食品/食品添加剂制成的加工品、粥和酱(但规定了标准和规范的食品要符合标准)

2) 原材料要求

3) 制作加工标准

4) 食品类型

(1) 加工水果/蔬菜制品

水果/蔬菜制品指一种用简单加工的水果/蔬菜或以水果/蔬菜为主原料, 加入食品或食品添加剂制成的产品

(2) 水果蔬菜粥和酱

水果蔬菜粥和酱指一种通过捣碎或浓缩浓缩蔬菜或水果制成的产品。

5) 规格

类别	类型	水果/蔬菜加工品	水果/蔬菜粥和酱
(1) 除无盐外, 可溶固体成分 (%)		-	8~24(水果蔬菜 酱): ≥ 24
(2) 大肠菌		阴性	阴性
(3) 焦色		不得检出	不得检出

29-5 调味紫菜

1) 定义

调味紫菜指用干紫菜加工(包括少许烤紫菜), 加入调味品或食盐制成的紫菜制品。

2) 原材料要求

3) 制作加工标准

4) 食品类型

5) 规格

(1) 酸性值: 不超过4.0 (限油处理过的紫菜)

(2) 过氧化值: 不超过60.0 (限油处理过的紫菜)

(3) 焦色: 不应检出

29-6 炸制食品

1) 定义

炸制食品指食品法典规定外的炸制品或油处理食品。

2) 原材料要求

3) 制作加工标准

4) 食品类型

5) 规格

(1) 酸性值: 不超过5.0

(2) 过氧化值: 不超过60.0

(3) 禁止焦色: 不应检出

29-7 蜂蜜

1) 定义

蜂蜜指一种用从蜂巢中收集的蜂蜜制成的产品; 尤其特指不含任何花粉、蜂王精、糖、甜味剂等纯蜂蜜。

2) 原材料要求

3) 制作加工标准

4) 食品类型

5) 规格

- (1)水(%): 不超过21.0
- (2)水溶固体(%): 不超过0.5
- (3)酸性值(meq/kg): 不超过40.0
- (4)转化糖(%): 超过65.0
- (5)蔗糖(%): 不超过7.0
- (6)羟甲基糠醛(mg/kg): 不超过80.0
- (7)焦色: 不应检出.
- (8)人造甜味剂: 不应检出
- (9)异构糖: 阴性

29-8 模拟干酪

1)定义

模拟干酪指一种在植物油及植物蛋白内加入食品 and 食品添加剂，然后乳化制成的食品。

2)原材料要求

3)制作加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)大肠菌群: 阴性

(2) 禁止焦色: 不应检出

29-9 植物奶油

1)定义

植物奶油指一种在植物油内加入食品或食品添加剂，以填塞和装饰糕点或面包，增咖啡和食品味道而加工成的奶油制品。

2)原材料要求

3)制作加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)水(%): 不超过8.0 (限粉制品)

(2)大肠菌群: 阴性 (不包括干制品)

29-10 加工萃取制品

1)定义

加工萃取制品指动/植物物质萃取汁液或加入食品或添加剂加工制成的萃取制品。但不

包括另有规范规定的其它制品。

2)原材料要求

3)制作加工标准

(1)萃取过程需要适当过滤。

(2)对于液态、浆或酱制品，应根据特性用适当方法杀菌。

4)食品类型

(1)萃取品

萃取品指一种用单一或混合原材料或用混合萃取物制成的制品。

(2)加工萃取制品

加工萃取制品指一种在萃取品内加入食品或添加剂加工制成的产品。

5)规格

(1)焦色：不应检出

(2)菌数：不超过100/mL(限直接饮用品)

(3)大肠菌群：阴性(限消毒制品或直接饮用品)

(4)大肠杆菌：阴性(限消毒制品或直接饮用品)

29-11 爆米花玉米加工制品

1)定义

爆米花玉米加工制品指一种在爆米花玉米加入食盐、食用脂肪和油、黄油和添加剂加工制成的产品。

2)原材料要求

3)制作加工标准

4)食品类型

5)规格

(1)禁止焦色：不应检出

(2)黄霉毒素(Mg/kg)：不超过10.0(B₁)

29-12 食盐

1)定义

食盐指用海水提取晶体氯化钠或礁盐及精炼/晶化海水加工制成的盐。

2)原材料要求

(1)用于食品的进口天然蒸馏盐应产地国按食盐进行分类或批准，应采用符合天然蒸馏盐规定的卫生方式生产。

(2)天然蒸馏盐应不含任何食品添加剂或其它物质。

3)制作加工标准

4)食品类型

(1)天然蒸馏盐

天然蒸馏盐指通过盐场海水自然蒸馏产生的晶体氯化钠。

(2)再造盐

加工盐指一种用纯净水、海水或浓缩海水溶解原盐(100%)，经过滤、沉淀、重新晶化、脱水、调整盐度制成的产品。

(3)烧/熔盐

烧/熔盐指一种通过烧熔或其它方法改变原盐成分(100%)制成的产品。但清洗、碾磨或冷压加工的原盐不在其列。

(4)精盐

精盐指一种用溶解天然蒸馏盐、岩盐或净化浓缩卤水经离子交换膜电离海水，然后在真空蒸发器内加工制成的产品。

(5)加工盐

加工盐指在天然蒸馏盐、再造盐、精盐或烧/熔盐(不低于50%)内加入食品或食品添加剂，加工制成的产品。

5)规格

类别	类型	海盐(天然蒸馏粗盐)	再造盐	烧/熔盐	精盐	加工盐
(1)氯化钠 (%)		NLT 70.0	NLT 88.0	NLT 88.0	NLT 95.0	NLT 35.0
(2)氯总含量(%)		NLT 40.0	NLT 54.0	NLT 50.0	NLT 58.0	NLT 20.0
(3)水(%)		NMT 15.0	NMT 9.0	NMT 4.0	NMT 4.0	NMT 5.5
(4)非可溶物质(%)		NMT 0.15	NMT 0.02	NMT 3.0	NMT 0.02	-
(5)硫酸根离子(%)		NMT 5.0	NMT 0.8	NMT 1.5	NMT 0.4	NMT 2.5
(6)沙粉(%)		NMT 0.2		NMT 0.1	-	-
(7)砷(mg/kg)		NMT 0.5	NMT 0.5	NMT 0.5	NMT 0.5	NMT 0.5
(8)铅(mg/kg)		NMT 2.0	NMT 2.0	NMT 2.0	NMT 2.0	NMT 2.0
(9)镉(mg/kg)		NMT 0.5	NMT 0.5	NMT 0.5	NMT 0.5	NMT 0.5
(10)汞(mg/kg)		NMT 0.1	NMT 0.1	NMT 0.1	NMT 0.1	NMT 0.1
(11)亚铁氰离子(g/kg)		ND	NMT 0.010	NMT 0.010	NMT 0.010	NMT 0.010

NLT: 不低于, NMT: 不超过, ND: 不得检出。

29-13 小麦粉

1) 定义

小麦粉指食用小麦经筛、碾、分及其它工序加工或加入食品或食品添加剂制成的面粉。

2) 原材料要求

3) 制作加工标准

4) 食品类型

(1) 小麦粉

①强力面粉：用硬小麦制成的小麦粉

②中面粉：用强力和弱质小麦制成的小麦粉

③弱筋面粉：用弱质小麦制成的小麦粉

(2) 营养粉

营养粉指为增加营养物质加入食品或食品添加剂制成的面粉

(3) 其它麦粉

全麦粉、混麦粉、精麦粉或以上(1)和(2)未规定的其它麦粉。

5) 规格

项目	类型		小麦粉(强、中及弱麦粉)	营养粉	其它小麦粉
	1级	2级			
(1)外观	面粉颜色纯正、无异味和怪味			面粉颜色纯正、无异味和怪味	粗颗粒或纯色粉，无异味和怪味
(2)水含量(%)	不超过15.5				
(3)灰(%)	NMT 0.6 NMT 0.9		NMT 1.6	NMT 2.0	NMT 2.0
(4)粉沙(%)	NMT 0.03				

29-14 蒸米饭

1) 定义

蒸米饭指大米经蒸、凉、磨或事先将糙米蒸、凉干后制成的产品。

2) 原材料要求

3) 制作加工标准

4) 食品类型

5) 规格

(1)黄霉毒素(Ug/kg)：不超过10.0(B₁)

(2)二氧化硫(mg/kg)：不低于30.0

(3)铅(mg/kg)：不超过 0.2

(4)镉(mg/kg)：不超过 0.2

29-15 未蒸煮食品(Saeng-Sik)

1)定义

未蒸煮食品通常指用动/植物材料晒干后与水或其它物质混合加工制成的粉、颗粒、条、酱、胶、液或其它状态食品。但如未煮熟有适用标准规范，则应符合相关的标准和规范。

2)原材料要求

- (1)原材料应不含异物，优质，无变质。
- (2)任何使用的食品或食品添加剂应以妥当方式存放，以避免变质或污染。

3)制作加工标准

- (1)未蒸煮食品原材料应经过冷干、风干或在60°C温度下热风烘干，以尽量减少破坏营养物质、酶失效或淀粉胶凝。
- (2)要经过碾磨工序，以防铁质类异物带入；尽量减少热摩擦对营养物质的破坏。

4) 食品类型

(1)未蒸煮食品

未蒸煮食品指用尽量减少营养物质损坏、酶失效或淀粉胶凝的方式干化动/植物原材料，使干原材料含量不少于80%。

(2)未蒸煮含食品材料

未蒸煮含食品材料指用尽量减少营养物质损坏、酶失效或淀粉胶凝的方式化动/植物原材料，使干原材料含量不少于50%。

5) 规格

- (1)水(%): 不超过8.0(酱、液、胶除外)
- (2)*Clostridium Perfringence*: 不超过100/lg
- (3)蜡样芽胞杆菌: 不超过1,000/g
- (4)大肠杆菌: 阴性

29-16 干麦片

1)定义

干麦片指一种用谷粒(如:玉米、小麦或稻米)加入维生素及无机物加工制成的产品。必要时，可加入蔬菜、水果及坚果。但如粮谷制品有适用标准和规范，则应符合相关的标准规范。

2)原材料要求

3)制作加工标准

(1)干麦片的制作应保证次服用量所含的维生素A、B₁、B₂、B₆、C、烟酸、叶酸及维生素E超过推荐日许可摄入量的25%；次服用量所含铁和锌超过推荐日许可摄入量的10%。但如干麦片针对一特定年龄组，产品营养含量应以韩国饮食参考摄入量为准。

4)食品类型

5)规格

(1)维生素：不低于标签规定量

(2)矿物质：不低于标签规定量

(3)大肠菌群：阴性

29-17 冰

1) 定义

冰指直接食用或用于食品制作、加工和烹制或储存的结冻水。

2)原材料要求

3)制作加工标准

4) 食品类型

(1)食用冰

食用冰指直接食用或用于食品制作、加工和烹制或储存的结冻水。

(2)水产冷藏冰

水产冷藏冰指用于鱼和贝类储存冰。

5)规格

类别	类型	食用冰	水产冷藏冰
(1)氯离子(mL/L)		不超过250	-
(2)硝态氮(mL/L)		不超过10.0	-
(3)氨态氮(mL/L)		不超过0.5	-
(4)过锰酸钾耗量(mL/L)		不超过10.0	-
(5)pH值		5.8-8.5	5.8-8.5
(6)非挥发性残留 (mL/L)		-	不超过1,500
(7)菌数		不超过100/ mL	不超过1 00/mL
(8)大肠菌群		50mL： 阴性	50mL： 阴性

29-18 即食食品

1) 定义

即食食品指为消费者制作、加工和包装的即用或经简单烹煮后使用的即食食品、即煮食品或新鲜即食食品(但如产品有适用标准和规范，则应符合相关的标准规范)。

2)原材料要求

3)制作加工标准

4)食品类型

(1)即食食品

即食食品指无须消费者进一步烹煮的gimbap (紫菜饭卷)、汉堡包、seonsik(干植物材料)及在动/植物原材料加入食品或食品添加剂制作和加工成的其它制品。

(2)即煮食品

即煮食品指韩国汤、肉汤及在动/植物原材料内加入食品或食品添加剂制作加工成的其它制品，消费者经简单处理

(3)新鲜即食食品

新鲜即食食品指将农/林产品清洗、去皮、切削或切碎制成的，无须消费者再加工的沙拉、幼芽或加入食品或食品添加剂制成的其它制品。

5) 规格

(1)大肠杆菌: 阴性(限即食食品及新鲜即食食品)

(2)菌数: 不超过100,000/g(限即煮食品)

(3)金黄色酿脓葡萄球菌: 阴性

(4)沙门菌: 阴性

(5)副溶血弧菌(*Vibrio paraphaemolyticus*): 阴性

(6)蜡样芽胞杆菌: 不超过1,000/g (限即食食品新鲜即食食品)

第 6 条 海产品规格

第 6 条 海产品规格

1. 规格

1) 海产品

(1)特性: 适合

(2)菌数

①经卫生处理后出售, 最终消费者无须再煮即可食用的容器包装冷冻鱼/贝类:
不超过100,000/g

②冷冻Changran: 不超过3,000,000/g

(3)大肠菌群

①经卫生处理后出售, 最终消费者无须再煮即可食用的容器包装冷冻贝类: 不超过10/g

(4) 某些无须再加工或热处理即能直接食用的海产品, 副溶血弧菌(*Vibrio parahaemolyticus*)、沙门菌、人金葡萄菌肠毒素(*Staphylococcus aureus*)及李斯特菌(*Listeria monocytogenes*)应为阴性。

(5)一氧化碳

①冷冻或剁碎、切削罗非鱼(肉片): 不超过20 μ g/kg

②冷冻或剁碎、切削金枪鱼(肉片): 不超过200 μ g/kg

③冷冻罗非鱼(仅限真空包装产品): 不超过10

(6) 河豚毒素(Tetrodotoxin)

①肉: 不超过10 MU/g

②皮: 不超过10 MU/g

③食用河豚

	学名
1	星点东方鲀, <i>Takifugu niphobLes</i>
2	斑点东方鲀, <i>Takifugu poeciLonotus</i>
3	豹纹东方鲀, <i>Takifugu pardaLis</i>
4	虫纹东方鲀, <i>Takifugu vermculjoris snyderi</i>
5	紫色多纪鲀, <i>Takifugu porphyreus</i>
6	暗纹东方鲀, <i>Takifugu obscurus</i>
7	痣斑东方鲀, <i>Takifugu chrysops</i>
8	红鳍河豚鱼, <i>Takifugu rubripes</i>

	学名
9	红鳍东方鲀, <i>Takifugu rubripes chinensis</i>
10	黄鳍东方鲀, <i>Takifugu xanthopterus</i>
11	黑鳃兔头鲀, <i>Lagocephalus inermis</i>
12	怀氏兔头鲀, <i>Lagocephalus wheeleri</i>
13	四齿鲀科鲭河鲀, <i>Lagocephalus gilchristi</i>
14	圆鲀, <i>Sphoeroides pachygaster. Liosaccus pachygaster</i>
15	菊黄东方鲀, <i>Takifugu flavividus</i>
16	圆点短刺鲀, <i>Chilomycterus pinnatus</i>
17	六斑二齿鲀, <i>Diodon hexolepis</i>
18	柴刺鲀, <i>Diodon litorosus</i>
19	密斑二齿鲀, <i>Diodon hystrix</i>
20	粒突箱鲀, <i>Ostracion cubicus</i>
21	密点东方鲀, <i>Takifugu stictonotus</i>

2)海菜

- (1)特性: 适合
- (2)潮湿度(%): 不超过22.0
- (3)原蛋白(%): 不超过3.0
- (4)粗灰分(%): 不超过6.0
- (5)热水非可溶残留(%): 不超过4.0
- (6)硼酸(%): 不超过0.1

3)冷冻鳕鱼头

(1)定义

冷冻鳕鱼头指将带胸鳍和腹鳍的鳕鱼 (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus maccephalus*)头置于-18°C下速冻, 再加工制成适合的食品。

(2)原材料要求

(A)原材料应列为符合世界海关组织商品名称及编码协调制度公约的食用种类 (HS 0303-52)并由相关机构确定经过卫生方式加工。

(B)原材料切割时, 应剔除肠、凝血及腮。

(C)不应加食品添加剂及其它物质。

(3) 规格

① 特性: 适当

② 重金属

a. 汞总含量: 不超过0.5mg/kg

b. 铅: 不超过0.5mg/kg

③ 大肠杆菌: 阴性

④ 菌数: 不超过1,000,000/g

⑤ 放射性

a. ^{131}I : 不超过300Bq/kg

b. $^{134}\text{Cs}+^{137}\text{Cs}$: 不超过370Bq/kg

第 7 条

设备、容器和包装标准与规格

1 一般标准

- 1) 设计必须能防止食品受到化学物理污染。
- 2) 非挥发性残留可免于食品材料(如淀粉和和甘油)组成的包装容器食品接触面相关标准制约。
- 3) 制造和修理食品设备、容器和包装不应使用焊枪。
- 4) 食品接触面不得使用铁、铝、铂、钛及不锈钢材料以外材料制成的焊条。
- 5) 铜或铜合金设备、容器和包装的食品接触面必须经过适当的镀锡或抛光处理,以保证卫生安全。具有光滑无腐蚀特性的材料免除本规定。
- 6) 除染色剂用于釉、玻璃搪瓷和搪瓷釉或染色剂不与食品混合外,设备、容器和包装制造使用的合成染色剂必须获得批准食品添加剂的许可。
- 7) 当印刷墨用于制作容器和包装时,必须充分晒干。随内容变形的柔性塑料包装,甲苯含量不应超过 $2\text{mg}/\text{m}^2$ 。印刷表面不应直接接触食品。
- 8) 包装或黏合板不应使用 Di-(2-ethyhexyl)adipate[二乙基羟基胺(DEHA)或己二酸二辛酯(DOA)]。
- 9) 邻苯二甲酸二丁酯(Di-n-butyl-phthalate/DBP)及邻苯二甲酸丁苄酯(benzyl-n-butyl-phthalate/BBP)不应用于制作婴儿奶瓶(包括奶嘴)。

2. 材料标准

1. 人造聚合物

1-1. 聚氯乙烯(PVC)

1) 定义

聚氯乙烯是一种原料聚合物氯乙烯含量不低于50%的复合材料

2) 材料规格(mg/kg)

- (1) 铅和镉: 分别不超过100
- (2) 氯化乙烯单体: 不超过 1.0
- (3) 二丁基锡(Di-butyl tin)化合物: 不超过50
- (4) 磷酸甲酚酯: 不超过1,000

3) 转移规范(mg/L)

- (1) 重金属: 不超过1.0(铅)
- (2) 高锰酸钾滴定: 不超过 10
- (3) 不挥发残留: 不超过30 (但如庚烷(n-heptane)在150℃以下用于食物仿制品时, 不超过150)
- (4) 邻苯二甲酸二异辛酯: 不超过1.5

1-2. 聚乙烯(PE)及聚丙烯(PP)

1) 定义

聚乙烯是一种含原料聚合物的复合材料, 其制作含量应含50%或以上的乙烯。聚丙烯是一种含原料聚合物的复合材料, 聚丙烯含量应保证不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1) 铅和镉: 分别不超过100,

3) 转移规范(mg/L)

- (1) 重金属: 不超过1.0(铅)
- (2) 高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3) 不挥发残留: 不超过30 (但如庚烷(n-heptane)在100℃以下用于食物仿制品时, 不超过150)

1-3. 聚苯乙烯(PS)

1)定义

聚苯乙烯 含原料聚合物的复合材料，苯乙烷或 α -甲基苯乙烯含量应保证不少于50%。
本规定应包括膨胀聚苯乙烯。

2)材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100

(2) 挥发性有机化合物: 不超过5,000 (开水处理过的膨胀聚苯乙烯挥发材料总重不应超过2,000; 苯乙烷与乙基苯总重分别不应超过1,000)

3)转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30 (但如庚烷(n-heptane)在100℃以下用于食物仿制品时, 不超过240)

1-4. 聚乙烯叉二氯(PVDC)

1)定义

聚乙烯叉二氯是一种含原料聚合物的复合材料，乙烯叉二氯含量应保证不少于50%。

2)材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

(2)乙烯叉二氯: 不超过6.0

(3)钡: 不超过100

3)转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定 : 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

1-5. 聚乙二醇对苯二甲酸酯(PET)

1) 定义

聚乙二醇对苯二甲酸酯(PET)是一种含原料聚合物的复合材料，应保证乙二醇与对苯二甲酸或对酞酸二甲酯反应的共聚物不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

(4)锑: 不超过 0.05

(5)锆: 不超过 0.1

(6)对苯二甲酸: 不超过7.5

(7)异酞酸: 不超过5.0

1-6. 苯酚甲醛(PF)

1) 定义

苯酚甲醛是一种含浓缩酚和甲醛的复合材料。

2) 材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范 (mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)不挥发残留: 不超过30

(3)酚: 不超过5

(4)甲醛: 不超过4.0

1-7. 三聚氰胺甲醛(MF)

1) 定义

三聚氰胺甲醛是一种主要含三聚氰胺与甲醛浓缩聚合物的复合材料。

2) 材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100。

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)不挥发残留: 不超过30

(3)甲醛: 不超过4.0

(4)酚: 不超过5

(5)三聚氰胺,2,4,6-三氨基-1,3,5-三嗪; 2,4,6-三氨基-s-三嗪: 不超过30

1-8. 尿素甲醛 (UF)

1) 定义

尿素甲醛是一种主要含尿素与甲醛浓缩聚合物的复合材料。

2) 材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范 (mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)不挥发残留: 不超过30

(3)甲醛: 不超过4.0

(4)酚: 不超过5

1-9. 聚缩醛(聚甲醛(POM))

1) 定义

聚缩醛是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证甲醛及三聚甲醛的共聚物不少于 50%。

2) 材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)不挥发残留: 不超过30

(3)甲醛: 不超过4.0

1-10. 丙烯酸树脂

1) 定义

丙烯酸树脂是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证醋酸、甲基丙烯酸、丙烯酸甲酯或异丁烯酸甲酯应不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留不超过30
- (4)异丁烯酸甲酯: 不超过15 (仅限符合原料聚合物内异丁烯酸甲酯含量不少于50%的材料)

1-11. 聚酰胺/尼龙(PA/Nylon)

1) 定义

聚酰胺/尼龙是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证二元胺及氨基酸酯或二元酸的乳胺或共聚物不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范 (mg/L)

- (1)重金属: 不超过 1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30
- (4)己内酰胺 : 不超过15

1-12. 聚甲基戊烯(PMP)

1) 定义

聚甲基戊烯是一种含原料聚合物的复合材料, 4-甲基戊烯含量应不少于50%。2)材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30 (但如庚烷(n-heptane)用于食物仿制品时, 不超过120)

1-13. 聚碳酸酯(PC)

1) 定义

聚碳酸酯是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证双酚A及碳酸二苯酯或碳酰氯的共聚

物不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100
- (2)双酚A (包括酚及p-特丁基苯酚): 不超过500
- (3)D-苯基碳酸盐: 不超过500
- (4)胺: 不超过1.0

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过 30
- (4)双酚A (包括酚及p-特丁基苯酚): 不超过2.5

1-14. 聚乙烯醇(PVA)

1)定义

聚乙烯醇是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证乙烯醇含量不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-15. 聚亚安酯(PU)

1)定义

聚亚安酯是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证异氰酸盐及多元醇共聚物不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

(4)异氰酸盐: 不超过0.1

1-16. 聚丁烯-1(PB-1)

1)定义

聚丁烯-1是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证丁烯-1含量不少于 50%。

2) 材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0 (铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过 30 (但如庚烷(n-heptane)用于食物仿制品时, 使用材料> 100℃的非挥发性残留物不超过120; 使用材料≤100℃非挥发性残留物不超过 150)。

1-17. 聚丁二烯(BDR)

1) 定义

聚丁二烯是一种含原料聚合物的复合材料, 应包1,3-丁二烯含量不少于50%(或1,2-键聚合物≥70%)。

2) 材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0 (铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30 (但如庚烷(n-heptane)用于食物仿制品时, 使用温度≤ 100℃的非挥发性残留物不超过240)。

1-18. 丙烯腈-丁二烯乙烯(ABS)及丙烯腈(AS)

1) 定义

丙烯腈-丁二烯乙烯是一种含原料聚合物的复合材料，应保证苯乙烯(包括 α -甲基苯乙烯)聚合物 $\geq 60\%$ 。

丙烯腈苯乙烯是一种含原料聚合物的复合材料，它是由分散丙烯腈及苯乙烯橡胶组成的。丙烯腈是一种含聚合物的复合材料，AS(丙烯腈苯乙烯)是一种合成树脂，其原料聚合物所含苯乙烯(包括 α -甲基苯乙烯)组成的聚合物 $\geq 50\%$ 。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100
- (2)挥发性有机化合物: 不超过5,000

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30(但如庚烷(n-heptane)用于食物仿制品时, 使用温度 $\leq 100^\circ\text{C}$ 的非挥发性残留物不超过240)
- (4)丙烯腈: 不超过0.02

1-19. 聚甲基丙烯酸酯(Polymethacrylstyrene/MS)

1) 定义

聚甲基丙烯酸酯是一种复合材料，应保证原料聚合物内的甲基丙烯酸酯及苯乙烯(包括 α -甲基苯乙烯)含量分别不少于20%，两种化学物总量不少于60%。

2) 复合材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100
- (2)挥发性有机化合物: 不超过5,000

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30(但如庚烷(n-heptane)用于食物仿制品时, 使用温度 $\leq 100^\circ\text{C}$ 的非挥发性残留物不超过240)
- (4)异丁烯酸甲酯: 不超过15

1-20. 聚对苯二甲酸丁酯(PBT)

1) 定义

聚对苯二甲酸丁酯是一种含原料聚合物的复合材料，应保证对苯二甲酸盐的丁二醇及对苯二甲酸盐或二甲酯共聚物不少于50%

2) 材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

1-21. 聚芳砜(PASF)

1) 定义

聚芳砜是一种含原料聚合物的复合材料，应保证4,4'-dichlorodiphenylsulfon或4,4'-dichlorodiphenylsulfon与芳香族二联酚的共聚物不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范 (mg/L)

(1)重金属: 不超过 1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

1-22. 多芳基化合物(PAR)

1) 定义

多芳基化合物是一种含原料聚合物的复合材料，以保证2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane及对苯二甲酸或异酞酸的共聚物不少于 50% of of .

2) 材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过 30

1-23. 羟乙基聚酯Hydroxybutyl polyester(HBP)

1) 定义

羟乙基聚酯是一种复合材料, 应保证原料聚合物内对羟基苯甲酸、芳族碳酸氢钠及芳族二醇的共聚物50%。

2)复合材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

1-24. 聚丙烯腈(PAN)

1) 定义

聚丙烯腈是一种含原料聚合物的材料, 应保证丙烯腈含量不少于50%。

2) 复合材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

(4)丙烯腈: 不超过0.02

1-25. 氟树脂(FR)

1) 定义

多芳基化合物是一种含原料聚合物的材料, 应保证含氟单体不少于50%。

2) 复合材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)非挥发残留: 不超过30

1-26. 聚苯醚 (PPE)

1) 定义

聚苯醚是一种含原料聚合物的材料, 应保证2,6-二甲酚及苯乙烷共聚物不少于60%。

2) 复合材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100
- (2)挥发性有机化合物: 不超过5,000

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过10(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-27 离子键树脂

1) 定义

离子键是一种乙烯和甲基丙烯酸共聚合, 锌或离子交联构成羧基组形成的材料。

2)材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100

3)转移规范 (mg/L)

- (1)重金属: 不超过 1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-28. 乙烯-醋酸乙烯酯(EVA)

1) 定义

乙烯-醋酸乙烯酯是一种乙烯与醋酸乙烯酯共聚合构成的材料。

2)材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100

3)转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-29. 异丁烯酸甲酯-丙烯腈-丁二烯-苯乙烯(MABS)

1) 定义

异丁烯酸甲酯-丙烯腈-丁二烯-苯乙烯是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证异丁烯酸盐、丙烯腈、丁二烯及苯乙烯(包括 α -甲基苯乙烯)共聚物不少于 60%.

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100
- (2)挥发性有机化合物: 不超过5,000

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0 (铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30
- (4)异丁烯酸甲酯: 不超过15f
- (5)丙烯腈: 不超过0.02

1-30. 聚邻苯二甲酸酯(PEN)

1)定义

聚邻苯二甲酸酯是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证2,6-二甲基二辛酯代萘(2,6-dimethyl naphthalene dicarboxylate/NCD)及乙二醇共聚物不少于 50%

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-31. 硅树脂

1) 定义

硅树脂是一种含原料聚合物的复合材料，应保证桥接硅氧烷树脂(聚甲基聚硅氧烷，二聚甲基硅氧烷，甲基苯基硅氧烷及与二丁基二月桂酸锡、油酸亚锡、四丁基钛酸酯及其它桥接的成分)不超过50%。

2) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0 (铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-32. 环氧树脂

1) 定义

环氧树脂是一种主要由双酚A及氯甲代氧丙环共聚物构成的复合材料。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100
- (2)胺类: 不超过1.0

3) 转移规范 (mg/L)

- (1)重金属: 不超过 1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30
- (4)双酚A(包括酚及*p*-三特丁基苯酚): 不超过2.5
- (5)双酚A -二环氧甘油醚(包括双酚A -二环氧甘油醚二氯化物及双酚A -二环氧甘油醚二水合物): 不超过1.0
- (6)双酚F -二环氧甘油醚(包括双酚F -二环氧甘油醚二氯化物及双酚F - 二环氧甘油醚二水合物): 不超过1.0
- (7)环氧氯丙烷: 不超过0.5

1-33. 聚醚酰亚胺

1) 定义

聚醚酰亚胺是一种含原料聚合物的复合材料，应保证*m*-亚苯基二元胺及双酚A -二氢化物共聚物不少于 50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100
- (2) 双酚A(包括酚及 *p*-特丁基苯酚): 不超过500

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0 (铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30
- (4)双酚A(包括酚及 *p*-特丁基苯酚): 不超过2.5

1-34. 聚苯硫醚(PPS)

1) 定义

聚苯硫醚是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证 *p*-二氯(代)苯及硫化钠共聚物不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范 (mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0 (铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-35. 聚苯醚砜(PES)

1) 定义

聚苯醚砜是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证4,4'-dichlorodiphenylsulfone及4,4'-dihydroxyphenylsulfone共聚物不少于或高于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0 (铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-36. 聚(环己烷-1,4-二亚甲基对苯二酸盐) (PCT)

1) 定义

聚(环己烷-1,4-二亚甲基对苯二酸盐) (PCT)是一种含原料聚合物的复合材料，应保证1,4-环己烷二甲醇及对苯二甲酸或对苯二甲酸二甲酯的共聚物不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范 (mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0 (铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

(4)锑: 不超过0.05

1-37. 乙烯乙烯醇(EVOH)

1) 定义

乙烯乙烯醇是一种含原料聚合物的复合材料，应保证乙烯醇含量不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

1-38 聚酰亚胺(PI)

1)定义

聚酰亚胺是一种含原料聚合物的复合材料，应保证芳族或脂肪族二氢化物及芳族或脂肪族二元胺共聚物不少于50%。

2)材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-39 聚醚醚酮 (PEEK)

1) 定义

聚醚醚酮是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证4,4'-二卤代二苯基酮及双酚或对苯二酚共聚物不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0 (铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

1-40 聚交酯(聚乳酸, PLA)

1) 定义

聚交酯是一种含原料聚合物的复合材料, 应保证乳酸含量不少于50%。

2) 材料规格(mg/kg)

- (1)铅和镉: 分别不超过100

3) 转移规范(mg/L)

- (1)重金属: 不超过1.0(铅)
- (2)高锰酸钾滴定: 不超过10
- (3)不挥发残留: 不超过30

(当含淀粉存在时, 应按第7-2-9-3条规定的规格执行(转移规范—淀粉, 各复合材料的规格、器皿与包装容器标准与规范应予适用)。

1-41 聚乙二酸丁二醇酯(PBSA)

1)定义

聚乙二酸丁二醇酯是一种含原料聚合物的材料, 应保证琥珀酸、己二酸及1,4-丁二醇的

共聚物不少于60%。

2)材料规格(mg/kg)

(1) 铅和镉: 分别不超过100

3)转移规范(mg/L)

(1)重金属: 不超过1.0(铅)

(2)高锰酸钾滴定: 不超过10

(3)不挥发残留: 不超过30

(当含淀粉存在时, 应按第7-2-9-3条规定的规格执行(转移规范—淀粉, 各复合材料的规格、器皿与包装容器标准与规范应予适用)。

2. 玻璃纸: 再造纤维素薄膜

1)定义

玻璃纸: 再造纤维素薄膜是一种用纸浆再生稠浆制成的薄膜。还包括添加或涂抹技术保护层所需的材料。

2)转移规范(mg/L)

(1)砷: 不超过0.1

(2)重金属: 不超过1.0

(3)不挥发残留: 不超过30

3. 橡胶

1)定义

橡胶是一种含 $\geq 50\%$ 天然橡胶或合成橡胶的材料。

2)材料规格

(1)铅及镉(mg/kg): 分别不超过100(奶嘴不超过10)

(2)2-Mercaptoimidazol: 不得检出

3)转移规范(mg/L)

(1)酚: 不超过5.0

(2)甲醛: 不超过4.0

(3)锌: 不超过15 (橡胶奶嘴不超过1.0)

(4)重金属: 不超过1.0 (铅)

(5)不挥发残留: 不超过60 (橡胶奶嘴不超过40)

4. 纸或加工纸

1) 定义

纸张是以木料为主要纸浆材料, 经加工制成; 而加工纸张则用一种技术处理纸制成。

2) 材料规格(mg/kg)

(1) PCBs: 不超过10

3) 转移规范(mg/L)

(1)砷: 不超过 0.1

(2)重金属: 不超过1.0 (铅)

(3)不挥发残留: 不超过30

(4)甲醛: 不超过4.0

(5)荧光增白剂: 不得检出

5. 金属基体

1)定义

金属基体指用一种金属或金属合金制成的材料。金属罐头不在本标准之列。2)材料规格(%)

(1)铅: 不超过10 (镀锡不超过5.0)

(2)镉: 不超过5.0

3) 转移规范(mg/L)

(1)铅: 不超过1.0

6.金属罐头

1)定义

金属罐头是由罐盖、罐体和罐底三部分组或罐盖和联底罐体两部分组成的一种金属容器。为达到适当的密封效果, 顶盖可以使用金属外的其它材料。干制食品(油脂食品除外)使用的金属罐头不在本标准之列。

2)材料规格(%)

(1)铅: 不超过10 (镀锡层不超过5.0)

(2)镉: 不超过5.0

3)转移规范(mg/L)

当直接接触食品的一面采用的非合成树脂涂层，本标准仅适用于砷、镉及铅。

(1)砷: 不超过0.2

(2)镉: 不超过0.1

(3)铅: 不超过0.4

(4)酚: 不超过5.0

(5)甲醛: 不超过4.0

(6)不挥发残留(mg/L)

① 不超过30(但如庚烷(n-heptane)用于食物仿制品时, 不超过240, 但当罐头内面天然油涂层的氧化锌含量超过3%时, 不超过 90)

② 氯仿可溶材料物质: 不超过30 (仅限水中类似食物仿制品的非挥发性残留超过30)

(7) 氯乙烯: 不超过0.05 (仅限聚氯乙烯涂层用于食品接触面)

7.木材

1)定义

木材指树根、枝及茎皮以外的部分, 其主要部分用做纸浆、木素及半纤维素或漆树(*Rhus Vernicifera*)乳液涂层材料。

2)转移规范(mg/L)

(1)砷: 不超过0.1

(2)重金属: 不超过1.0(铅)

(3)二氧化硫: 不超过12 mg(限木筷/双)

(4)邻苯基苯酚: 不超过6.7mg(限木筷/双)

(5)噻苯咪唑: 不超过1.7mg(限木筷/双)

(6)联苯基: 不超过0.8mg(限木筷/双)

(3)Imazalil : 不超过 0.5mg(限木筷/双)

8.玻璃、瓷器及陶器

1)深度不足2.5cm或无法盛装液体的器具及容器规格(Mg/cm²)

(1)铅: 不超过17.0

(2)镉: 不超过1.7

2)深度不低于2.5cm，容量不足1.1L的器具及容器规格(Mg/cm²)

(1)铅: 不超过5.0 (釉陶不超过1.0)

(2)镉: 不超过0.5

(3)砷: 不超过0.05(仅限釉陶)

3)深度不低于2.5cm，容量不少于1.1L的器具及容器规格(Mg/cm²)

(1)铅: 不超过2.5 (釉陶不超过1.0)

(2)镉: 不超过0.25(釉陶不超过0.5)

(3)砷: 不超过0.05(仅限釉陶)

9. 淀粉基

1)定义

淀粉基指一种用不少于70%淀粉材料处理加工的产品。

2)材料规格(mg/kg)

(1)铅和镉: 分别不超过100

3)转移规范(mg/L)

(1)砷: 不超过0.1

(2)重金属: 不超过1.0(铅)

(3)甲醛: 不超过4.0

(4)荧光增白剂: 不得检出

(5)高锰酸钾滴定: 不超过10(但不包括非抗水蚀容器)

第 8 条 餐厅煮制食品标准与规格

1. 目的

本标准和规范的目的旨在加强营业场所的卫生管理，通过制定冷面牛肉汁、饮用水及烹饪器皿管理指南及监督标准规范，防止食品损坏。

2. 规格

2-1. 冷面牛肉汁

1) 原材料要求

- (1) 原材料新鲜，不含异物或变质物。
- (2) 肉应符合相关标准规范。
- (3) 烹饪管理标准
- (4) 直接接触牛肉汁的烹煮器皿应是防腐不锈钢材料。
- (5) 应配置容器盖，以防煮或冷牛肉汁不异物或细菌被污染。
- (6) 当用水萝卜泡菜与牛肉汁混合加工时，应在尽量低温下发酵或熟化。
- (7) 牛肉汁应用冷藏设施保存，用带阀门控制的容器盛装出售。
- (8) 用于烹制和处理牛肉汁的冷藏箱、器皿和容器应清洗干净或用后消毒。

3) 规格

- (1) 特性：固有颜色及香味，但不得有异味怪味。
- (2) 沙门菌：阴性。
- (3) 大肠杆菌 O 157: H7：阴性

4) 存放标准

- (1) 产品保存温度应 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。
- (2) 产品应与可能导致污染的其他食品或食品添加剂分开，单独存放。
- (3) 建议保存期：一天($\leq 10^{\circ}\text{C}$)。

2-2. 顾客饮用水(餐馆)、鱼池水、烹煮器皿等

1) 鱼池水应以卫生方式保持，任何使用的除沫、净水剂或其它清洁产品应符合食品与食品添加剂标准规范。

2) 规格

(1) 顾客饮用水

- ① 大肠杆菌：阴性/250 mL
- ② 沙门菌：阴性/250 mL
- ③ 耶尔森氏菌：阴性/250 mL

(2) 鱼池水

- ① 菌数：不超过100,000/mL

②大肠菌: 不超过1,000/100mL

(3)擦盘巾(除固定使用一条外)

① 大肠杆菌: 阴性

(4)刀具、案板及餐具(除固定使用一套外)

①沙门菌: 阴性

②大肠杆菌: 阴性

第 9 条 抽样处理方法

第 9 条 抽样处理方法

1. 抽样的意义

食品卫生监督员为检测标准规范的适合性及抗污染物的安全性，需要采集检验标的样品，然后根据试验结果采取管理措施。因此，抽样应以科学方式进行，以保证所选试验标靶、抽样、处理运输/实验等的有效性。所以，由于采集样品的重要性，食品卫生检验机构要求进行测试，食品卫生监督员在执行检验时应掌握全面的抽样处理方法。

2. 定义

1) 样品：指采集的试验靶材料

2) 抽样单位：指作为样品组成单位一次采集的食品量

3) 试验标靶：指同类食品按相同条件制作、加工和包装后抽取的样品。

同一时间运抵的林场/畜产/海产品制作材料了视为同一检测标靶。但是，当要求检测含量时，则不能作为同一检测标把。

4) 散装：指无包装分配销售给最终给消费者的检测标的。

5) 颗粒食品：指因用器皿或容器等收集的小颗粒食品。

6) 单位食品：指尽管不采用器皿、容器或包装，但仍按件收集的食品。

7) 捆扎食品：指可将若干个体扎成捆或进行零售包装后出售给最终消费者的食品，如菠菜捆或刺嫩芽捆等。

3. 抽样一般指南

1) 抽样应由食品卫生法第20条及食品卫生法执行令第5条规定的人员执行。

2) 应从第8节第12条乱数法附件表规定的测试标的的进行抽样，以获得测试标的的代表特性。但是，当无法使用乱点法时，可选择采样器从测试标的的中取样。

3) 考虑测试目的和项目等，应取能代表总体测试标的的最低抽样量。

4) 通常从同一批号、制作日期及有效期的检测标的采集的样品。

在了解了产品等级、食品类型、制造公司、标志、出口国、出口日期、抵港日期、货轮、运输工具、货车及包装类型与外观等，应考虑食品特性及试验目的进行抽样。

5) 采集样品时，不应损坏试验标的。在包装之前或拆开包装的检测标的后收集样品时，不应有搀杂异物，抽样不应被微生物污染。

6) 采集样品应予密封，只有破坏包装才能打开。

7) 当使用、形状、尺寸或产品名称不同时，即便器皿或容器包装材料与低色一样，只有其中个别产品可以作为样品。但如材料和低色不同，则样品要按销售单元采集。

4. 采样和处理技术

抽样时,应考虑标的样品的物化生物状态,如:食品试验目的、等级和数量、污染概率、均等性等。

1) 抽样技术

(1)当试验异类食品时

①当属非同类样品时,通常有必要分批采样。当考虑到试验效率和有效成本采集少量样品时,在全面考虑了外表与储存条件后,可从质疑标的中采集样品。

②沉、浮等特性不同的产品应尽量按整体一致处理,并按各自的代表性特点收集样品。

(2)根据试验项目判断一致性

样品一致性取决于试验项目。鉴于类似重金属及食品添加剂等食品成分一致,即使一食品新鲜度的测试结果不同,也可采集样品。

(3)包装食品抽样

① 装在容器和包装内的食品样品(如:罐、瓶、盒等)应按原样收集,尽量不要打开。

②大容器和包装食品中可代表检测标的整体的某些食品可作为样品收集。

(4)散装船样

①抽样应在船上或在产品装入保税区仓库前进行。但在条件绝对不允许的情况下,不必采取。

② 当同名农、林、畜及海产品装在同条母船上,再分装在若干配船上,则以全体产品为一个标的,用乱数表随意选择一条船提取样品

(5)冷冻冷藏食品抽样

当进行冷冻冷藏食品抽样时,抽样样品繁荣状态应保持正常。

(6)要求微生物检测的抽样

① 当采集、运输或储存样品时,应采用密封容器/包装,以保持原有的抽样状态。

② 当取部分食品为样品时,应在无菌条件下,用杀菌器皿/容器等进行操作。

③ 除不可避免的情况外,应从正常储存流通的产品中抽取样品。

④ 除相关信息和特殊采样方案规定外,应从完全包装的产品中抽样。

(7)产气食品抽样

① 当检测结果受常温样品产生气体的影响,则应按单位收集包装产品而非大开包装的产品。

② 但是,以食品一部分为采集样品时,则采样应立即密封,尽快冷却,以避免测试结果受影响。

(8)酱或浆类等食品

① 由于样品的高粘稠度不易进行抽样时,可通过适当方式降低粘稠度,取样,如以不影响检测结果的方式加热。

② 当由于高粘稠度及差异原因，用正常方式无法获取一致样品时，则可通过不影响测试结果的方式，用器皿均匀处理后采集样品。

(9)测试项目抽样的注意事项

① 为防止因蒸发或吸收改变湿含量，应将样品放在密封容器内，然后间量减少温度变化。

② 酸性值及过氧化值

为防止脂肪因光或温度等加速氧化，应将样品放在避光密封容器内，应尽量减少容器内样品体积及温度的变化。

2) 抽样说明记录

食品卫生监督员应提交第9节第12条一抽样说明附件表所规定的相关样品。但当省略抽样说明不影响标准规范测试时，则可免于提交。

3) 样品运送方式

(1) 抽取的样品应运送到检测室，以避免污染、破损、损坏、解冻和变形。

(2) 当长途或用公用车辆运送样品时，则应特别注意避免损坏包装。

(3)运送冷冻样品

① 冷冻样品应单独运送。

② 当无不用冷冻器时，样品运输途中应用干冰保持冷冻状态。

(4)运送冷藏样品

运送冷藏样品应保持温度。用冰保持其冷藏温度，请注意样品不可沾染融冰水。当用干冰时，请注意避免样品结冻。

(5)运送微生物检测样品

① 有损坏变质的微生物检验样品应在无菌条件下收集在消毒容器内，保持冷藏温度，立即(4小时内)送交食品卫生检测局。当无法保持冷藏温度或因不可避免的情况无法立即运送样品时，应重新采样或记下抽样日期和样品情况后送食品卫生检验局检测。

② 无损坏变质可能的样品

对运输期间无损坏变质可能的样品，没必要随时保持冷藏温度，即便是要求微生物检测的样品。但是，请小心样品和包装等污染和损坏。

③ 运送干冰等时的注意事项

运送干冰等时，请小心样品沾染融冰水。

(6)运送产气样品

当取部分食品为样品时，应在适当冷冻或冷藏状态下运送。

5. 抽样器皿和容器

1) 因样品等级、形状及容器/包装不同，抽样器皿和容器应适合抽样目的。

2) 它们应适合器皿、容器与包装标准规范第7条。

3) 适当运输器皿和容器应经过清洗和消毒。直接接触微生物检测样品的容器和器皿部分

应该消毒。

4)直接接触样品的器皿与容器不应影响检测结果。

5)抽样器皿与容器等级

(1)抽样器皿

镊子、剪、刀、起子、木锤、电锯或锯子、谷物取样器、干燥器、选种刀、液样采集泵或管、勺、漏斗等。

(2)抽样容器/包装

抽样袋(大、中、小)、抽样瓶(罐)等

(3)消毒工具

酒精灯、酒精、棉花等

(4)其它物品

胶带、冰箱、照相机、书写材料等

6. 按食品类的抽样方法

1) 海产品

(1)小型海产品(海生动物体重约不到500g): 任意采集动物体数量为10个, 取可食部分约30g, 均化, 然后用做样品。如海产动物部分不足30g, 则某些海产动物的食用部分采集重量可约为300g。贝类动物符合小型海产品。

(2)中型海产品(海生动物体重约500g以上, 1.5kg以下): 任意采集动物体数量为5个, 取可食部分约60g, 然后用做样品。

(3)大型海产品(海生动物体重约不低于1.5 kg): 任意采集动物体数量为3个, 各取可食部分约100g, 然后用做样品。

2) 农林产品

(1) 颗粒原料

①抽样方法

从不少于6处检测标的中取样, 再将材料混制成的样品。

②麻袋/盒包装食品的抽样方法

用乱选表法任选的麻袋/盒来采集样品

③ 船样抽样法

沿曲线移动方向, 按各样品单位采集的样品。但当一检测标的分若干区段, 则可利用乱选法任选区段采样。

④传送带抽样法

传送带定时采样(时、分等)。

⑤ 车辆与火车抽样法

沿曲线移动方向采样。但当一检测标的包括几辆车和火车时，则可利用乱选法任选区段采样。

(2) 单元原材料

① 抽样方法

从不少于6处检测标的中取样，再将材料混制成的样品。但当样品重量并不少于采样重量时，则可将其视为样品单位。

② 麻袋/盒包装食品抽样法

用乱选法任选麻袋/盒，采集样品

④ 散装样品采集方法

当样品为散装时，应从表面和中央点采集单位样品。

(3) 捆扎原料

① 抽样方法

从不少于6处检测标的中取样，再将材料混制成的样品。但当一捆检测标的不足一个样品单位时，则按一捆单位采集。如标的某部分的捆量不少于样品单位，则可取一捆某些部位为取样单位。

② 麻袋、盒包装食品抽样方法

用乱选法任选麻袋/盒，采集样品。

③ 散装样品采集方法

当样品为散装时，应从表面和中央点采集单位样品。

(4) 其它

① 应用范围

当农林产品的物理形状或尺寸不是颗粒状、单元和捆扎原材料时，这类抽样包括一般规定第1条——食品原材料分类第3点——植物原材料第1)小点规定的所有植物类食品及植物原材料。

② 抽样方法

从不少于6处检测标的中取样，再将材料混制成的样品。

③ 麻袋、盒包装食品抽样方法

它与第6条——按食品等级划分抽样方法第2)点农林产品第(1)小点——颗粒原材料第②段——麻袋/盒包装食品的抽样方法相同。

④ 散装样品的采集方法

它与第6条——按食品等级划分的抽样方法，2)——农林产品，(2)——单元原材料，③——散装样品采集方法一致。

⑤船样抽样方法

与第6条—按食品等级划分的抽样方法—2)农林产品—(1)颗粒原材料—(3)船样抽样方法

⑥传输带抽样方法

与第6条—按食品等级划分的抽样方法—2)农林产品—(1)颗粒原材料—⑤传输带抽样方法相同。

⑦车辆与火车抽样方法

与第6条—按食品等级划分的抽样方法—2)农林产品——(1)颗粒原材料—⑥车辆与火车抽样方法相同。

3) 食品/食品添加剂/器皿/容器/包装/畜产品

(1)颗粒食品

①抽样方法

与第6条—按食品等级划分的抽样方法—2)农林产品—(1)颗粒原材料—①抽样方法相同。

②麻袋/盒包装食品抽样方法

与第6条—按食品等级划分的抽样方法—2)农林产品—(1)颗粒原材料—②麻袋/盒包装食品抽样方法相同。

(2)单元食品/食品添加剂、器皿/容器/包装

① 抽样方法

与第6条—按食品等级划分的抽样方法—2)农林产品—(2)单元原材料—①抽样方法相同。

(3)畜产品

① 抽样方法

与第6条—按食品等级划分的抽样方法—2)农林产品—(2)单元原材料—①抽样方法相同。

附件

- 附件1 原材料列表
- 附件2 限用原材料列表
- 附件3 不可用材料列表
- 附件4 农产品杀虫剂最高残留限量
- 附件5 人参杀虫剂最高残留限量
- 附件6 牲畜杀虫剂最高残留限量
- 附件7 食品内兽药最高残留限量

[附件 1] 原材料列表

可用于主要材料的植物

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
1	刺果番荔枝 <i>Annona muricata</i>	果
2	芡实 <i>Euryale ferox</i>	果
3	臭椿 <i>Ailanthus altissima</i>	嫩叶
4	小玉竹 <i>Polygonatum humile</i>	嫩叶、茎、根茎
5	<i>Phragmites communis</i>	幼芽、根(芦根)
6	菖蒲 <i>Alpinia officinarum</i>	根
7	沙棘 <i>Hippophae rhamnoides L.</i>	果
8	山野豌豆 <i>Vicia amoena</i>	幼芽
9	锯锯藤 <i>Galium spurium</i>	嫩叶、幼芽
10	<i>Sasa borealis var. chiisanensis</i>	叶、幼芽
11	水芹 <i>Oenanthe javanica var. japonica</i>	叶、茎
12	苦卖菜 <i>Artemisia apiacea</i>	嫩幼芽
13	榛 <i>Corylus heterophylla</i>	果实
14	砖红韧黑伞 <i>Naematoloma sublateritium</i>	果体
15	药桑椹 <i>Morus nigra</i>	果实
16	黑冬松露 <i>Tuber melanosporum</i>	果体
17	蟹甲草 <i>Cacalia adenostyloides</i>	嫩幼芽
18	胡荽 <i>Coriandrum sativum LINNAEUS.</i>	果实、叶
19	红蓝枣 <i>Diospyros lotus</i>	果实、叶
20	山紫菀 <i>Ligularia stenoccephala</i>	嫩叶
21	瓜拉那 <i>Paullinia cupana H.B.K.</i>	果实
22	枸杞 <i>Lycium chinensis</i>	叶、根(地骨皮)
23	醋栗 <i>Ribes uva-crispa L, Ribes grossularia L.</i>	果实
24	菊花 <i>Chrysanthemum morifolium Ramat.</i> 野菊 花 <i>Chrysanthemum indicum</i>	整个植物
25	乐园果种 <i>Amomum nelegueta</i>	种
26	牛肝菌 <i>Boletus edulis</i>	果体
27	蔷薇 <i>Rosa laevigata</i>	果实
28	油莎草 <i>Cyperus esculentus L.</i>	块茎
29	假长叶楠 <i>Litsea japonica</i>	果实
30	卡姆果 <i>Myrciaria dubia</i>	果实
31	金橘 <i>Citrofortunella microcarpa</i>	果实
32	黄褐牛肝菌 <i>Boletus impolitus</i>	果体
33	绣球菌 <i>Sparassis crispa</i>	果体
34	夏枯草 <i>Prunella vulgaris L.</i>	嫩幼芽、嫩叶
35	耳叶兔儿伞 <i>Cacalia auriculata</i>	嫩叶
36	覆盆子 <i>Rubus spp.</i>	果实、叶
37	树番茄 <i>Cyphomandra betacea (Cav.) Sendt.</i>	果实
38	断肠草 <i>Suaeda asparagoides Makino</i>	嫩幼芽、嫩叶

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
39	罗汉果 <i>Momordica grosvenori</i>	果实
40	萝卜 <i>Raphanus sativus L.</i>	种
41	<i>Valeriana dagcletiana</i>	嫩叶
42	诺丽 <i>Morinda citrifolia</i>	果实
43	猴头菇 <i>Hericium erinacium</i>	果体
44	南蛇藤 <i>Celastrus orbiculatus</i>	嫩叶
45	单瓣山茉莉 <i>Clerodendron trichotomum</i>	嫩幼芽
46	白腐菌 <i>Sarcodon asparatus</i>	果体
47	小葵子 <i>Niger Guizotia abyssinica (L.f.) Cass.</i>	种
48	独行菜 <i>Lepidium apetalum</i>	嫩幼芽
49	软枣猕猴桃 <i>Actinidia arguta</i>	果实、嫩幼芽、茎
50	红菇蜡伞 <i>Hygrophorus russula Quel.</i>	果体
51	<i>Amantita caesarea</i>	果体
52	苦荞 <i>Fagopyrum tataricum (L.) Gaertn.</i>	种
53	夜来香 <i>Oenothera odorata</i>	种
54	鸭跖草 <i>Commelina communis</i>	嫩幼芽
55	甜橙 <i>Citrus fruits sinensis</i>	果实
56	锦葵 <i>Malva sylvestris L</i>	花、叶
57	黄精 <i>Polygonatum falcatum</i>	嫩叶、块茎
58	蔓越莓 <i>Vaccinium macrocarpon</i>	果实
59	<i>Canavalia gladiata</i>	果实
60	冬瓜 <i>Benincasa hispida</i>	果实、种
61	菊芋 <i>Helianthus tuberosus</i>	块茎
62	水越橘 <i>Vaccinium uliginosum</i>	果实
63	玉蕈离褶伞 <i>Lvophyllum shimeiji (Kawam.) Hongo</i>	果体
64	白茅 <i>Imperata cylindrica Beauvois</i>	根
65	薰衣草 <i>Lavandula angustifolia/ Lavandula vera/ Lavandula officinalis Steud.</i>	花、叶
66	菩提花 <i>Tilia x europea L.</i>	花、叶
67	兰撒, Duku, Longkong <i>Aglaia domestica (Correa em. Jack) Pellegrin/ Aglaia aquea (Jack)Kosterm./ Lansium domesticum Correa/ Lansium javanicum Deem/ Aglaia deakae Griff/</i>	果实
68	红酸栗 <i>Ribes nibrum / „/ Ribes sativum Syme./ Kibes triste Pall.</i>	果实
69	柠檬香茅 <i>Cymbopogon citratus</i>	叶、茎
70	蜜蜂花 <i>Melissa officinalis L.</i>	叶
71	柠檬马鞭草 <i>Aloysia triphylla</i>	叶
72	斗篷草 <i>Alchemilla vulgaris L.</i>	叶
73	辣椒 <i>Capsicum baccatum</i>	果实
74	果茄 <i>Solatium quitoense</i>	果实
75	路易波士 <i>Aspalathus lineraris</i>	叶

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
76	花楸 <i>Sorbus commixta</i>	果实
77	扁蓄 <i>Polygonum aviculare</i>	嫩叶
78	荸荠 <i>Trapa japonica</i>	果实
79	金盏花	花
80	药属葵 <i>Althaea officinal is</i>	花、根
81	甘牛至 <i>Origanum majorana</i>	叶、茎
82	<i>Kuscaphis japonica</i>	嫩幼芽
83	加拿大飞蓬 <i>Erigeron canadensis L</i>	嫩幼芽、嫩叶
84	长裙竹荪 <i>Dictyophora indusiata</i>	果体
85	鸡腿菇 <i>Coprinus comatus</i>	嫩果体
86	欧洲合欢子 <i>Filipendula ulrnaria (L.) Maxim./</i> <i>Crimson ulmaria L.</i>	花
87	普通荞麦 <i>Fagopyrum esculentum Moench</i>	叶、茎、花、种
88	Melindjo <i>Gnetum gnemon</i>	嫩叶、花
89	箭叶蓼 <i>Persicaria perfoliata/ polygonum</i> <i>perfoliatum</i>	嫩幼芽
90	明日叶 <i>Angelica keiskei</i>	根
91	苧麻 <i>Ramie Boehmeria nivea (L.) Gaudich.</i>	嫩幼芽
92	桂花 <i>Osmanthus fragrans</i>	花
93	Nalta jute, Tussa jute <i>Corchorus olitorius L.</i>	叶
94	Cresson <i>Nasturtium officinale</i>	叶
95	勿忘草 <i>Myosotis sylvatica Hoffm./ Myosotis</i> <i>silvestris F. W. Schmidt</i>	花
96	水生含羞草 <i>Water mimosa Neptunia oleracea</i>	叶、茎、嫩莢
97	西洋参 <i>Panax quinquefolius</i>	根、叶
98	蒲公英 <i>Taraxacum mongolicum H. Mazz.</i>	嫩幼芽、嫩叶、根
99	披针叶山尖子 <i>Cacalia hastata</i>	嫩幼芽
100	奶蓯草 <i>Silybum marianum L.</i>	叶、种
101	大花紫薇 <i>Lagerstroemia speciosa Pers.</i>	果实、叶
102	木菠萝 <i>Artocarpus heterophyllus</i>	果实
103	<i>Ocimum basilicum</i>	叶、茎
104	苦苣菜 <i>Sonchus oleraceus</i>	嫩叶
105	蓝萼香茶菜 <i>Isodon japonicus</i>	嫩叶
106	藿香 <i>Agastache rugosa O. Kuntze</i>	嫩叶
107	隔山消 <i>Cynanchum wilfordii</i>	块茎
108	蛇莓 <i>Duchesnea indica</i>	果实
109	番杏 <i>Tetragonia tetragonoides</i>	叶
110	蛇床 <i>Cnidium monnieri</i>	果实
111	佛手柑, <i>Citrus fruits bergamia</i>	果实
112	Beny gold, LASOORA <i>Cordia latifolia</i>	果实
113	黎豆 <i>Mucuna pruriens</i>	嫩幼芽、果实(检查预处
114	繁缕 <i>Stellaria media</i>	嫩幼芽
115	欧活血丹 <i>Glechoma hederacea L.</i>	嫩幼芽、嫩叶
116	<i>Cacalia firma</i>	嫩叶

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
117	粉红菇 <i>Russula subdepallens</i>	果体
118	琉璃苣 <i>Borago officinalis</i>	叶、果实、种
119	桑椹 <i>Morus rubra</i>	果实
120	红车轴 <i>Trifolium pratense L.</i>	嫩叶
121	巴西胡桃 <i>Bertholletia excelsa</i>	坚果
122	黑角藻 <i>Fucus vesiculosus</i>	整个植物
123	高羊肚菌 <i>Morchella elata</i>	果体
124	黑莓 <i>Rubus spp.</i>	果实、叶
125	褐环乳牛肝菌 <i>Suillus luteus</i>	果体
126	木豆 <i>Cajanus cajan (L) Millsp.</i>	种
127	日本榧树 <i>Torreya nucifera S. et Z.</i>	果实
128	枇杷 <i>Eriobotrya japonica (Thunb.) Lindl.</i>	果实(种子除外)
129	五月茶 <i>Antidesma bunius</i>	果实
130	越桔 <i>Vaccinium myrtillus</i>	果实、叶
131	面包坚果, kamansi <i>Artocarpus camansi</i>	果实
132	白桑 <i>Morus alba L.</i>	果实、叶、嫩枝
133	<i>Armillariella mellea</i>	果体
134	喇叭菌 <i>Craterellus cornucopioides</i>	果体
135	Sarsaparilla <i>Smilax aspera L.</i>	嫩幼芽
136	茵陈蒿 <i>Artemisia capillaris Thunberg</i>	离地部分
137	秋子梨 <i>Pyrus ussuriensis</i>	果实
138	三桠乌药 <i>Lindera obtusiloba</i>	嫩叶
139	刺玫果 <i>Rosa davurica</i>	果实、花瓣、幼芽
140	蒲公英 <i>Taraxacum officinale Wiggers</i>	嫩幼芽、嫩叶、根
141	莳萝 <i>Dill Anethum graveolens L.</i>	果实
142	梨果仙人掌 <i>Opuntia ficus-indica</i>	果实、茎肉
143	胡麻菜 <i>Aster glehni</i>	嫩幼芽
144	鼠尾草 <i>Salvia officinalis L.</i>	叶
145	赤松 <i>Sieb & Zucc./ Pinus sylvestris L.</i>	花粉、幼芽、叶、枝、茎
146	糙苏 <i>Phlomis umbrosa Turcz.</i>	嫩叶、根
147	块菌 <i>tuber aestivum (Wulfen) Pers./Tuber melanosporum Vittad.</i>	果体
148	问荆 <i>Equisetum arvense L.</i>	叶
149	马齿苋 <i>Portulaca oleracea L.</i>	嫩叶、幼芽、嫩枝
150	泽八仙 <i>Hydrangea serrata SERINGE</i>	叶
151	山牛蒡 <i>Synurus deltoides</i>	嫩叶
152	丝瓜 <i>Luffa cylindrica</i>	嫩果实
153	酸模 <i>Sorrel Rumex acetosa L.</i>	叶、根
154	黄牛肝菌 <i>Boletus auripes</i>	果体
155	红葱头 <i>Allium ascalonicum</i>	根
156	八角茴香 <i>Illicium verum</i>	果实、种
157	甜菊 <i>Stevia rebaudiana</i>	叶

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
158	百香果 <i>Passiflora incarnata L.</i>	果实、叶
159	香橼 <i>Citrus fruits medico</i>	皮、果实
160	丝兰 <i>Yucca filamentosa/ Yucca smalliana Fern.</i>	花瓣
161	苦薄荷 <i>Marrubium vulgare</i>	叶、果实
162	龙牙草 <i>Agrimonia eupatoria L.</i>	叶、茎
163	大茴香 <i>Pimpinella anisum L.</i>	果实
164	露兜树 <i>Pandanus odoratissimus</i>	果实
165	茉莉 <i>Jastninum sambac/ Jasminum auriculatum</i>	花
166	花楸果 <i>Aronia melanocarpa</i>	果实
167	阿龙尼亚苦味果 <i>Linum usitatissimum</i>	种(清除氰化物)
168	千穗谷 <i>Amaranthus hypochondriacus/ Amaranthus cruentus/ Amaranthus caudatus/</i>	种、叶
169	阿魏菇 <i>Pleurotus ferulae</i>	果体
170	爱尔兰蕨 <i>Chondrus crispus</i>	整个植物
171	洋蓟 <i>Cynara scolymus L.</i>	嫩幼芽、嫩叶
172	扁蓿康 <i>Rumex acetocella L.</i>	嫩幼芽、嫩叶
173	兔儿伞 <i>Svneilesis aconitifolia</i>	嫩叶
174	鱼香草 <i>Mentha rotundifolia</i>	叶
175	Yanang <i>Tiliacora triandra</i>	嫩叶
176	天香百合 <i>Lilium auratum</i>	根
177	艾蒿 <i>Artemisia argyi, Artemisia, princeps</i>	嫩叶
178	囊荷 <i>Zingiber mioga</i>	花、蕾、嫩叶(幼芽)
179	<i>Cacalia pseudo-taimingasa</i>	嫩叶
180	山白竹 <i>Sasa veitchii</i>	嫩叶
181	刺楸 <i>Kalopanax pictus</i>	嫩叶、皮
182	野蓟 <i>Cirsium maackii/ Cirsium japonicum</i>	嫩幼芽、嫩叶
183	接骨木 <i>Sambucus nigra, Sambucus scandadensis</i>	果实(热处理)、花
184	水蓼 <i>Persicaria hydropiper L.</i>	嫩幼芽、嫩叶
185	苦瓜 <i>Momordica charantia L.</i>	果实
186	莲花 <i>Nelumbo nucifera GAERTNER</i>	根
187	黄牛肝 Yellow boletus <i>Boletus luteus/ Boletus arapulatus</i>	果体
188	牛至 <i>Origanum vulgare L.</i>	叶
189	橄榄 <i>Olea europaea</i>	叶
190	<i>Eleocharis Kuroguwai Ohwi</i>	
191	皱盖疣柄牛肝菌 <i>Leccinum rugosiceps</i>	果体
192	<i>Polygonatum involuctatum</i>	根茎
193	兔儿伞 <i>Cacalia krameri</i>	嫩叶

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
194	白菜 <i>Brassica campestris</i> L.	整个植物
195	约书亚树 <i>Yucca Yucca brevifolia</i> /	根
196	辣蓼铁线莲 <i>Clematis mandshurica</i>	嫩叶
197	紫盖粉孢牛肝菌 <i>Tylopilus eximius</i>	果体
198	郁李 <i>Prunus japonica</i>	果实
199	尼泊尔老鹳草 <i>Geranium nepalense</i>	嫩叶
200	菝葜, <i>Hemidesmus Hemidesmus indicus (L.) W.</i>	叶
201	灰树花 <i>Grifola frondosa</i>	果体
202	红松 <i>Pinus koraiensis</i> S. et Z.	种、叶
203	蔷薇 <i>Rosa spp.</i>	果实、花瓣、幼芽
204	仙人掌果, <i>Opuntia humifusa</i> /	果实
205	<i>Dendropolyporus umbellatus</i> Fries/ <i>(L. ex Fr.) Sacc.</i>	菌核
206	三七皂甙 <i>Panax noloqinseng</i>	根
207	<i>Viola mandshurii</i> W. liccker	嫩幼芽、嫩叶
208	<i>Dolichos Inhlth</i> L.	种
209	<i>Lysimachia vulgaris</i> L var. <i>davurica</i> Led.	嫩幼芽、嫩叶
210	紫杉 <i>Taxnx cuspidata</i> Siebold & Zucc.	果实(种子除外)
211	<i>Cacalia koraiensis</i>	根茎
212	茭白 <i>Zizania latifolia (Griseb.) Turcz. ex Stapf</i>	嫩叶、茎、种
213	葶苈 <i>Eleocharis dulcis</i>	果实
214	<i>Lithospermum erylhrorhizon</i> Siebold et Zuccarini	根
215	迎红杜鹃 <i>Rhododendron mucronulatum</i> Turcz.	果实
216	<i>Siegesbeckia glabrescns</i> Makino.	嫩幼芽、嫩叶
217	<i>Citrus fruits unshiu</i> MARKOVICH	皮
218	龙头草 <i>Agrimonia pilosa</i>	嫩叶
219	藤流 <i>Rosa multiflora</i>	果实、叶、花瓣、幼芽
220	水皂角 <i>Cassia mimosoides</i> var. <i>nomame</i> Makino	整体
221	<i>Cacalia koraiensis</i>	嫩叶
222	栎树 <i>Quercus</i> , Oriental chestnut Oak <i>Quercus</i>	果实
223	六月凌 <i>Euonymus sieboldianus</i>	嫩叶
224	山椿 <i>Cedrela sinensis</i> A. Juss.	嫩幼芽、嫩叶
225	天麻 <i>Gastrodia elata</i>	根
226	甜茶 <i>Rubus suavissimus</i> S. Lee	叶
227	青钱柳 <i>Pterocarva paliurus</i>	嫩叶
228	草石蚕 <i>Stachys sieboldii</i> Miq.	根
229	狭叶黄精 <i>Polygonatum stenophyllum</i>	根茎

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
230	香蕉瓜 <i>Sicana odorifera</i>	果实
231	卡卡都洋李 <i>Terminalia ferdinandiana</i>	果实
232	马蜂橙叶 <i>Citrus fruits hystrix</i>	叶
233	香芹籽 <i>Carum carvi. L.</i>	种
234	茺荑菊 <i>Chamoniilla recutita/</i> <i>Matricaria recutita/ Chamaemelum nobile/</i>	花, 叶
235	黑莓 / <i>Rabus Raco petalus</i>	果实
236	水瓜钮 <i>Capparis spinosa</i>	幼芽
237	Cocu, Koku <i>Allophyllus edulis</i>	叶、嫩茎
238	昆诺阿藜 <i>Chenopodium quinon Willd</i>	种
239	老人头菌 <i>Catathelasma ventricosum</i>	果体
240	鼠尾草 Clary <i>Salvia sclarea</i>	叶
241	罗晃子 <i>Tamarindus indica</i>	果实
242	百里香 <i>Thymus vulgaris L.</i>	花
243	大喜宝, Pau D'Arco <i>Tahebuia avellanadae/ T.</i> <i>impatiginosa</i>	皮
244	盐角草 <i>Salicornia herbacea L.</i>	叶, 茎
245	猴瓢枝 <i>Sapucaia nut Lecythis zabucajo Aublet</i>	坚果
246	<i>Papaver przemko. Papaver neuga</i>	种(仅热处理)
247	八角香 <i>Cacalia ainsliaeflora</i>	嫩叶
248	玉蜀黍粉, <i>Centaurea cyanus L.</i>	花瓣
249	胡桃 <i>Juglans regia</i>	坚果
250	草菇 <i>Volvariella volvacea</i>	果体
251	菩提树, 椴树花 <i>Tilia spp.</i>	花、叶
252	桔仔酸梅 <i>Citrus fruits microcarpa Bunge</i>	果实
253	王柑 <i>Citrus fruits nobilis Lour.</i>	果实
254	何首乌 <i>Polygonum multiflorum Thunberg</i>	块茎
255	旱金莲花 <i>Tropaculum mains L.</i>	叶、花、嫩幼芽
256	向日葵 <i>Helianthus annus 1.</i>	种、叶
257	香堇菜 <i>Viola ixlurala</i>	嫩叶
258	香薷 <i>Elsholtzia ciliata Hilander</i>	嫩幼芽, 嫩叶
259	野生蜂蜜木 <i>Cyclopia intermedia</i>	叶
260	北枳椇 <i>Hoveniai dulcis Thunberg</i>	果实(枳椇子cum fructus)茎、叶
261	<i>Schizonepeta tenuifolia var. japonica</i>	花杆
262	葫芦巴 <i>Trigonella focnum-graecum</i>	果实、种

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
263	瓠瓜 <i>Lignaria siceraria (Molina) Standl.</i>	果实
264	红花 <i>Carthamus linctorius</i>	嫩叶
265	卫矛 <i>Euonymus alatus (Thunb.)</i>	嫩叶
266	黄芩 <i>Scutellaria baicalensis Georgi</i>	根
267	黄芪 <i>Astragalus membranaceus Bunge</i>	根
268	黑胡桃 <i>Juglans nigra L.</i>	坚果
269	豨薟 <i>Siegesbeckia pubescens. S.glabrescens</i>	嫩叶
270	白松露 <i>Tuber magnatum</i>	果体
271	瑰茄 <i>Hibiscus sabdariffa</i>	花瓣
272	牛膝草 <i>Hyssopus officinalis L.</i>	花、叶

2. 可用于主材料的动物

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
1	鹿鞭	整体
2	僵蚕 <i>Batryticatus bombyx</i>	整体
3	格陵兰海豹 <i>Phoca groenlandica</i> (生殖器除外)	-
4	北美牛蛙 <i>Rana catesbeiana</i>	肉

标注材料适合韩国草药药典及韩国药典的标准。

3. 其它可作为主要材料的物质

	英文名/拉丁名/学名	使用部位
1	日本拟青霉 <i>Paecilomyces japonica/</i>	整体
2	蛹虫草 <i>Cordyceps militaris</i>	整体
3	果糖 Trehalulosc	-
4	帕拉金糖 Palatinose	-

[附件2] 原材料限用植物列表

1.原材料限用植物

	英文名/ 拉丁名/ 学名	使用部位	条件
1	柿树 <i>Diospyros kaki</i> THUNBERG.	叶	-
2	<i>Chrysanthemum zawadstii</i> Herbich var. <i>latilobum</i> (Maxim.) Kitamura	整个植物	-
3	覆花 <i>Imila japonica</i> Thunberg/ <i>Inula britannica</i>	花	-
4	杜松子 <i>Juniperus communis</i> ,	果实	-
5	幼肺三七 <i>Hepatica asiatica</i> Nakai.	根	-
6	丹参 <i>Salvia miltiorrhiza</i> BUNGE	根	-
7	鸭跖草 <i>Commelina communis</i> L.	整个植物	-
8	土当归 <i>Aralia cordata</i> / <i>Aretha continentalis</i> Kitagawa	根	-
9	欧亚花楸 <i>Sorbus commixta</i>	皮	-
10	马卡 <i>Lepidium meyenii</i>	根	-
11	轮叶党参 <i>Codonopsis pilosula</i> Nannfeldt.	根	-
12	木蹄层孔菌 <i>Fomes fomentarius</i>	果体	-
13	金边阔叶麦冬 <i>Liriope platyphylla</i> Wang et Tang.	根	-
14	藿香 <i>Agastache rugosa</i> O. Kuntze	离地部分	-
15	柳树 <i>Salix koreensis</i>	枝、枝皮	-
16	印度乳香, Indian frankincense <i>Boswellia serrata</i>	树脂	-
17	茯苓 <i>Poria cocos</i> Wolf	菌核	-
18	蓬莪术 <i>Curcuma zedoaria</i> Roscoe	根茎	-
19	红三叶草 <i>Trifolium pratense</i>	花	-
20	<i>Eriboirya japonica</i>	叶	-
21	<i>Torilis japonica</i> Decandolle	果实	-
22	阳春砂 <i>Amomum xanthioides</i> Wallich	种	-
23	山里红 <i>Crataegus pinnatifida</i> Bunge	果实	-
24	山茱萸 <i>Cornus officinalis</i> S. et Z.	果实	-
25	酸枣仁 <i>Zizyphus vulgaris</i> Lamarck/ <i>Zizyphus jujuba</i>	种	-
26	三白草 <i>Saururus chinensis</i> BAILL.	离地部分	-
27	白术 <i>Atractylodes japonica</i> Koidzumi	根、茎(去皮)	-
28	苍术 <i>Atractylodes lancea</i>	根、茎	-
29	山楂 <i>Crataegus oxycantha</i>	果实	-
30	金钱蒲 <i>Acorus gramineus</i> Soland.	根茎	-
31	日本牛膝 <i>Achyranthes japonica</i> Nakai	根	-
32	西洋蓝蓍草 <i>Achillea millefolium</i> L.	叶	-
33	蕺菜 <i>Houttuynia cordata</i> THLINB.	整个植物	-
34	莲 <i>Nclumbo nucifera</i> GAERTNER	花(花蕾)、	-
35	日本榉 <i>Alnus japonica</i> (Thunb.) Steudel	皮、叶	-
36	玉米 <i>Zea mays</i> L.	蕊	-

	英文名/ 拉丁名/ 学名	使用部位	条件
37	姜黄 <i>Curcuma domestica</i> / <i>Curcuma longa</i> / <i>Curcuma aromatica</i>	根(茎)	-
38	远志 <i>Polygala tenuifolia</i> Willdenow	根	-
39	大果榆 <i>Ulmus macrocarpa</i> / <i>Ulmus parvifolia</i> / <i>Ulmus numila</i>	皮	-
40	银杏 <i>Ginkgo biloba</i> L.	叶	仅限浸泡茶
41	细叶益母草 <i>Leonurus sibiricus</i> L.	离地部分	-
42	益智 <i>Alpinia oxyphylla</i> miquel	果实	-
43	金银花 <i>Lonicera japonica</i> Thunberg.	花(蕾)、叶、	-
44	印尼莪术 <i>Curcuma xanthorrhiza</i> L.	根	-
45	白芍 <i>Paeonia albiflora</i> Pallas var. <i>trichocarpa</i> Bunge, <i>Paeonia japonica</i> var. <i>pilosa</i> NAKAI and other species of the same genus	根	-
46	赤芍 <i>Paeonia obovata</i> Maximowicz, <i>Paeonia albiflora</i> var. <i>hortensis</i> Makino 及其它同类变种	根	-
47	缬草 <i>Valerian officinalis</i> L.	根	-
48	酸橙 <i>Citrus fruits aurantium</i> L.	果实	-
49	地黄 <i>Rehmannia glutinosa</i> Liboschitz	根	-
50	鲍氏木层孔菌 <i>Phellinus linteus</i> / <i>Phellinus baumii</i>	果体	-
51	桦褐孔菌 <i>Fuscoporia obliqua</i> / <i>Inonolus obliquus</i>	果体	-
52	日本川芎 <i>Cnidium officinale</i> MAKINO.	根	-
53	天冬 <i>Asparagus cochinchinensis</i>	块茎	-
54	侧柏 <i>Biota orientalis</i> Endlicher	叶	-
55	梔子 <i>Gardenia jasminoides</i> Ellis	果实	-
56	野葛 <i>Pueraria thunbergiana</i> Benth.	花	-
57	菟丝子 <i>Cuscuta chinensis</i> Lamark	种	-
58	萆拔 <i>Piper longum</i>	果实	-
59	香叶菜 <i>Viola odorata</i>	花	-
60	<i>Textoria morbifera</i>	叶、茎、根	-

2. 限用于原材料的动物

	英文名/ 拉丁名/ 学名	使用部位	条件
1	金龟 <i>Geoclemys reevesii</i> Gray	草龟腹部卵泡膜	-
2	梅花鹿 <i>Cervus nippon</i> T./ <i>Cervus elaphus</i> L./	角骨组织	-
3	※梅花鹿 <i>Cervus nippon</i> T./ <i>Cervus elaphus</i> L./	非骨组织或小骨组织的嫩角	-

※ 标注材料适合韩国草药药典及韩国药典的标准。

3. 其它可作为主要材料的物质

	英文名/ 拉丁名/ 学名	使用部位	条件
1	乳糖	-	-

[附件 3] 非可用植物材料列表

	英文名/ 拉丁名/ 学名	使用部位
1	沙棘 <i>Rhamnus cathartica</i>	-
2	北美黄连 <i>Hydrastis canadensis</i>	根
3	款冬 <i>Tussilago farfara</i>	花蕾
4	野生贯众 <i>Dryopteris crassirhizoma</i>	根茎
5	曼陀罗花 <i>Datura stramonium</i> , <i>Datura metel</i> 及其它同类品种	-
6	槟榔 <i>Areca catechu</i>	皮
7	最惠大黄 <i>Rheum palmatum</i> / <i>R. coreanum</i> / <i>R. tanguticum</i> / <i>R. officinale</i>	根茎
8	普里默斯桃或 <i>Prunus persica</i> Franchet var. <i>daurica</i> Maximowicz	种
9	藤黄 <i>Garcinia hanburyi</i>	树脂
10	洋地黄 <i>Digitalis purpurea</i>	-
11	马兜铃 <i>Aristolochia longa</i>	-
12	草麻黄 <i>Ephedra sinica</i> 及其它同类品种	-
13	白背蔓荆 <i>Vitex rotundifolia</i>	果实
14	麦角菌 <i>Claviceps purpurea</i>	-
IS	苦楝 <i>Melia azedarach</i>	果实
16	牡丹 <i>Paeonia suffruticosa</i> / <i>P. moutan</i>	根皮
17	五叶木通 <i>Akebia quinata</i> 及其它同类品种	茎
18	木香 <i>Aucklandia lappa</i>	根

	英文名/ 拉丁名/ 学名	使用部位
19	东革阿里 <i>Muiria puama</i>	-
20	半夏 <i>Pinellia ternata</i>	块茎
21	青风藤 <i>Sinomenium acutum</i>	块茎及根茎
22	防风 <i>Saposhnikovia divaricata</i>	根及根茎
23	白屈菜 <i>Chelidonium majus</i>	-
24	白豆蔻 <i>Amomum cardamomum</i>	果实
25	颠茄 <i>Atropa belladonna</i>	-
26	补骨脂油 <i>Psoralea corylifolia</i>	种
27	苦果 <i>Strychnos ignatii</i>	种
28	乌头 <i>Aconitum carmichaeli</i>	-
29	盐肤木 <i>Rhus chinensis</i> (= <i>R. javanica</i>)	-
30	菘草 <i>Illicium religiosum</i>	-
31	黑升麻 <i>Cimicifuga racemosa</i>	-
32	<i>Solacia oblonga</i>	-
33	天仙子 <i>Hyoscyamus niger</i>	-
34	麝香 <i>Moschus berezovskii</i> , <i>Moschus chrysogaster</i> , <i>Moschus moschiferus</i>	麝香
35	七叶树果 <i>Aesculus hippocastanum</i>	-
36	石榴 <i>Punica granatum</i>	皮、种
37	<i>Asiasarum heterotropoides</i> F./ <i>Maekawa</i> var. <i>mandshuricum</i> F./ <i>Maekawa sieboldi</i> FJ <i>Asiasarum sieboldi</i> F. <i>Maekawa</i>	根、根茎
38	苦木 <i>Picrasma quassioides</i>	-
39	木炭	-
40	羊角 <i>Stmphanthus kombe</i> and other species of the same genus	-
41	大三叶升麻 <i>Cimicifuga heracleifolia</i> 及其它同类品种	根茎
42	柴胡 <i>Bupleurum falcatum</i> 及变种	根
43	苦艾 <i>Artemisia absinthium</i>	-
44	春侧金盏花 <i>Adonis vernalis</i>	-
45	山金车 <i>Arnica montana</i>	-
46	守宫木 <i>Sauropus androgynus</i>	-
47	珊瑚树 <i>Viburnum awabuki</i>	-
48	大叶女贞 <i>Ligustrum lucidum</i> . <i>L japonicum</i> 及其它同类品种	果实
49	盐肤木虫瘿。五倍子蚜 (<i>Melaphis chinensis</i>) 侵蚀白胶树 (<i>Rhus javanica</i>) 干在叶上形成的虫瘿	-
50	漆树 <i>Rhus verniciflua</i>	-
51	育亨宾树 <i>Coryanthe yohimbe</i>	皮
52	乳香精油 <i>Boswellia carterii</i>	树脂
53	肉苁蓉 <i>Cistanche deserticola</i> 及其它同类品种	离地部分

	英文名/ 拉丁名/ 学名	使用部位
54	辣蓼铁线莲 <i>Clematis mandshurica</i>	根
55	臭椿 <i>Ailanthus altissima</i>	-
56	秦艽 <i>Gentiana macrophylla</i>	根
57	车前草 <i>Plantago asiatica</i>	种(皮除外)
58	茵苻 <i>Anthriscus cerefolium</i>	根
59	切癩 <i>Aconitum ciliare</i> 及其它同类品种	块茎植物根
60	卡路金合欢树 <i>Acacia karroo</i>	皮、叶
61	哇胡椒 Kava-kava <i>Piper methysticum</i>	-
62	聚合草 <i>Symphytum officinale</i> / <i>S. asperum</i> / <i>S. xuplandicum</i>	-
63	泽泻 <i>Alisma orientate</i> 及其它同类品种	块茎
64	巴豆 <i>Croton tiglium</i>	种
65	蓖麻 <i>Ricinus communis</i>	-
66	蛤蚧 <i>Gekko gecko</i>	-
67	大扁杏 <i>Prinus armeniaca</i> Linn. var. <i>ansu</i> Maximowicz), <i>Prunus mandshurica</i> Koehne var. <i>glabra</i> Nakai)及其它同类品种	种 -
68	山五加皮 <i>Periploca sepium</i>	
69	香附子 <i>Cyperus rotundus</i>	根茎
70	马钱 <i>Strychnos nux-vomica</i>	种
71	日本黄连 <i>Coptis japonica</i> 及其它同类品种	根茎
72	银柳皮, <i>Salix alba</i>	-

2. 动物

	英文名/ 拉丁名/ 学名	使用部位
1	胆汁, 胆	-
2	野猪胆囊	-
3	蛇	-
4	河豚卵	-
5	蛇毒	-
6	人胎盘	-
7	人血	-
8	蚯蚓	-
9	海狗(<i>Callorhinus ursinus</i> / <i>Otaria ursinus</i>)阴茎	-

3. 其它

	英文名/ 拉丁名/ 学名	使用部位
1	泥蜂蜂巢	-